

BAGELS

Ingrédients pour 6 Bagels

300 g d'eau

25 g de levure boulangère fraîche

40 g de sucre en poudre

500 g de farine de blé type 55

1/2 à café de poivre moulu (pas mis)

1 cuillère à café de sel

Préparation:

.Verser l'eau dans le bol avec la levure émiettée et le sucre, et régler ensuite **2 mn/37°/Vitesse 2**

. **Ajouter** la farine, le poivre (pas mis) et le sel, et pétrir **2mn30/vitesse pétrin**

.**Sortir** la pâte du bol, la rouler en boule en la farinant légèrement si besoin, et la détailler en **5** pâtons de même taille.

.**Rouler** chaque pâton sur lui même, lui donner une forme de boule, et les disposer sur une plaque de four.

Avec la paume de la main, aplatir.

En se servant du gobelet doseur comme d'un emporte pièce, évider le centre de chaque galette.

Récupérer les 5 centres et les rouler en boule, afin de former une nouvelle galette.

Couvrir d'un linge et laisser lever 30 mn, les Bagels doivent doubler de volume.

15 minutes avant la fin du temps de pousse, préchauffer le four à 210 ° (th7)

A la rigueur, **mettre** une petite boule de papier d'aluminium pour maintenir le trou du Bagels....

Je les aient badigeonné d'un jaune d'œuf mélangé avec un peu de lait.

Enfourner **15/20min** à **220° four ventilé préchauffé***, les Bagels doivent avoir une belle couleur dorée. Refroidir sur grille. Les garnir comme bon vous semble...

Ps : pour une version plus moelleuse, vous pouvez trempez vos Bagels pendant 1 minute à la fin du temps de pousse et avant d'enfourner dans un mélange d'eau très chaude (115) de sucre (75 g) et de bicarbonate de soude (une cuillère à café)

J'ai essayé mais je trouve que sa ne change pas grand chose.

Pour le garnir il y a beaucoup de choix :

Pour moi ici tomates mâche crevettes fromage madame Loic

Et une autre fois avec du surimi

- **The cream cheese** (fromage frais type St-Morêt ou plus typiquement américain, le Philadelphia cream cheese) : nature, saumon et aneth, *veggie* (légumes), ail, miel et noix, fraise...
- **fromages** : cheddar, *swiss cheese*, mozzarella, etc...
- **viande** : jambon, dinde, bacon, poulet, pastrami, etc...
- **poissons** : saumon fumé, thon, etc...
- **légumes et fruits** : salade, tomate, avocat, carotte, germes de soja, etc...
- **autres** : beurre, œuf, beurre de cacahuète, confiture, etc

myhomemadecook