Bagels

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Harina 0000: 500 Gramos
Levadura fresca: 15 Gramos
Huevo: 1 Unidad
Bicarbonato De Sodio: 1 Cucharadita
Sésamo semillas: Cantidad necesaria
Leche: 200 Centímetros cúbicos
Azucar: 80 Gramos
Aceite Neutro: 60 Mililitros
Clara de huevos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Disolver la *levadura* fresca con leche tibia y 1 cucharadita de azúcar
- Reservar
- Hacer en la mesada una corona con la *harina* y en el centro colocar azúcar, sal, *huevo*, leche con *levadura* y aceite.
- Comenzar a tomar la masa del centro hacia las paredes hasta de a poco poder amasar hasta formar una masa lisa y tierna
- Colocar en bowl, tapar y dejar levar hasta duplicar volumen (2 horas).
- Hacer 9 bollitos y dejar descansar 30 minutos.
- Tomar cada bollito y con los dedos y sin romper estirar un poco y realizar un orificio en el centro dándole la forma tradicional a los bagels.
- Acomodar en placa espolvoreada con *harina* por 30 minutos.
- *Hervir* los bagels lavados en agua hirviendo con 1 cucharadita de bicarbonato de sodio.
- *Hervir* 2 minutos por lado, retirar y secarlos con un paño.
- Pintar la parte superior con clara de *huevo* y pasar esta parte por semillas de *sésamo*.
- Llevar a placa aceitada y cocinar en horno a 200ª c por 20 minutos.
- Dejar atemperar y servir con queso *crema* con *ciboulette*, *salmón* ahumado, pepinos encurtidos y *palta* en gajos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bagels-2