

Bagels

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua tibia: 250 cc

Azúcar: 10 grs.

Sal: 10 g

Semillas de Amapola: Cantidad necesaria

Huevo batido: 1 Unidad

Harina: 500 grs.

Semillas de sésamo: Cantidad necesaria

Levadura en polvo: 5 g

Rosquitas de sésamo

Manteca: 100 g

Semillas De Anis: 20 g

Aceite De Oliva: 150 g

Agua: 40 Ml.

Levadura en polvo: 5 g

Huevo batido: 1 Unidad

Harina: 500 grs.

Sal: 10 g

Semillas de sésamo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl el agua tibia junto con la *levadura*, mezcle e incorpore el azúcar.
- Agregue la sal, la *harina* e integre.
- Vierta en la batidora y amase
- Retire cubra con papel film y deje descansar

Rosquitas de sésamo

- Coloque en un bowl todos los ingredientes y forme una masa.
- Agregue el agua para terminar de integrar
- Cubra con papel film y deje descansar en la heladera 10 minutos aproximadamente.

Armado

- Separe la masa en porciones individuales y bolle, ahueque en el centro
- En una olla con abundante agua hirviendo, cocine los bagels 2 minutos de cada lado.
- Retire coloque en una placa, pinte con *huevo* y espolvoree con semillas de *sésamo*.
- Cocine en el horno a 240°C, de 12 a 15 minutos aproximadamente
- Para las rosquitas de *sésamo*
- Forme bastones de 10 cm de largo aproximadamente y luego una las puntas formando rosquitas.
- Coloque en una bandeja pinte con *huevo* y espolvoree con semillas de *sésamo*.
- Cocine en el horno a 180°C, de 12 a 15 minutos.

Presentación

- Sirva los bagels y las rosquitas acompañe con queso *crema* y hojas verdes a gusto

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bagels-3>