Bagels de salmón ahumado



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el armado

Ají molido: Cantidad necesaria
Miel: 2 cdas.
Tomillo: 2 Ramas
Hojas de menta: 10 Unidades
Canela: Cantidad necesaria
Queso Blanco: 1 Taza
Curry: Cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Salmón ahumado: 300 g
Perejil picado: Cantidad necesaria

Para los bagels

Manteca: 50 g
Huevo: 1 Unidad
Leche: 3 Tazas
Semillas de Amapola: Cantidad necesaria
Sal: 1 Pizca
Azucar: 160 g
Miel: 1 cda
Polvo leudante: 1 cda
Harina 0000: 500 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos 500 gramos de *harina* y una pizca de sal
- Luego, hacemos un hueco en el centro y añadimos 1 cucharada de polvo *leudante*, 160 gramos de azúcar y miel.
- Luego, entibiamos 3 tazas de leche y 50 gramos de *manteca* y lo vertemos en el centro de la *harina*

- Amasamos de adentro hacia afuera hasta tener una masa lisa.

Para hacer los bagels

- Formamos bollitos y le damos forma de anillo
- Luego, los llevamos a una olla con agua hirviendo con sal
- Retiramos cuando suban a la superficie y los secamos con un paño.
- Seguidamente, los disponemos en una placa apenas aceitada, los pintamos con *huevo* batido con leche, espolvoreamos con semillas de *amapola* y dejamos levar
- Una vez que hayan levado, los llevamos a un horno medio hasta que estén dorados.
- Retiramos, dejamos enfriar y ya podemos rellenarlos

Para el armado

- Primero hacemos una mezcla con queso blanco, una pizca de *curry*, una pizca de canela, *ají* molido, sal, *perejil* picado, pimienta, miel, *tomillo* y hojas de *menta*.
- Luego, abrimos los bagels transversalmente, untamos con la mezcla que hicimos y disponemos el **salmón** ahumado y una hoja de *menta*.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bagels-de-salmon-ahumado