Bagels por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Leche: 250 cc
Huevos: 4 Unidades
Huevo para pintar: c/n
Sal: 1 cdita
Aceite de girasol: 120 cc
Azucar: 160 grs
Harina 0000: 1 Kilo
Levadura: 20 grs
Semillas de sésamo: c/n

Preparación de la Receta

- Sobre la mesada colocar la *harina* haciendo un hueco, agregar los huevos, el azúcar, el aceite de girasol, azúcar, *levadura*, la sal y de a poco la leche.
- Mezclar hasta integrar bien todos los ingredientes.
- Amasar 5 minutos, darles unos golpecitos con las palmas de las manos, amasar otros 5 minutos más
- Cortar bollos del tamaño de la mano, estirar la masa como si fueran para ñoquis, de . 2. 5 cm de diámetro y 20 cm de largo
- Unir por los extremos, formando una corona
- Dejar reposar de 15 a 30 minutos, tapando la preparación con un lienzo.
- Colocar los bagels en una *cacerola* con el agua hirviendo, cundo suben a la superficie retirar y apoyar en el lienzo o en el papel absorbente para escurrir el agua.
- Acomodar en una placa aceitada, pintar con un *huevo* batido, espolvorear con semillas de *sésamo*
- Hornear a 180 ºC hasta que estén dorados.
- Dejar entibiar, para cortar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bagels-por-juan-manuel-herrera