

Bagels por Virginia Sar

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Aceite: cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Azúcar: 2 cdas.

Mantequilla: cantidad necesaria

Semillas: cantidad necesaria

Harina 000: 500 g

Agua tibia: 270 Ml.

Sal: 1 1/2 cditas.

Levadura seca: 1 cdita

Sal entre-gruesa: cantidad necesaria

Huevo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bol, colocar la *harina* y la *sal*
- Mezclar ligeramente y reservar.

Para hidratar la levadura

colocar en un bol pequeñ

- O 120 ml de agua tibia y el azúcar
- Mezclar con una cuchara.
- Una vez que el azúcar se haya disuelto, incorporar la *levadura* en forma de lluvia
- Cuando la *levadura* se funda y suban algunas burbujitas a la superficie.
- Añadir la *levadura* hidratada en el centro del bol con *harina* y *sal*
- Mezclar con una cuchara
- Agregar otros 150 ml de agua tibia
- Trabajar con una cuchara primero y luego con un cornet
- Trasladar la masa a una superficie de trabajo
- Amasar hasta obtener una textura suave y elástica
- Darle forma de bollo y golpear contra la superficie 5 veces aproximadamente.
- Cuando el bollo esté casi liso y muy firme, llevar a un bol aceitado

- Aceitar también el bollo, tapar con película de PVC y dejar reposar alrededor de 90 minutos, hasta que la masa crezca y esté bien relajada.
 - Trasladar el bollo nuevamente a la superficie de trabajo, desgasificar, estirar formando un rollo largo, cortar en porciones y formar bollos del mismo tamaño, amasando un poco
 - Con el palo de una cuchara, realizar un agujero en el centro de cada bollo
 - En una placa previamente engrasada con *mantequilla*, dejar descansar hasta que dupliquen su tamaño.
 - En una olla con agua hirviendo y sal, sumergir los bollos
 - Una vez que suben a la superficie, dejar cocinar por 2 minutos.
 - Retirar, pintar con *huevo* y espolvorear algunos bagels con semillas a gusto -pueden ser de *sésamo*, *amapola*, etc. - y otros con sal entre-gruesa.
 - Llevar al horno y cocinar a 220 °C durante 20 minutos, hasta que se doren bien.
-
- Recuerda que el agua para hidratar la *levadura* debe estar tibia, entre 25 y 30 °C
 - Si está muy caliente, los microorganismos de la *levadura* no sobreviven.
 - Trabaja la masa únicamente con la mano más hábil para que la otra permanezca limpia y puedas manipular lo que necesites sin ensuciar todo.
 - Disfruta al máximo tus bagels acompañándolos con cerveza bien fría.

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