Bagels por Virginia Sar



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Aceite: cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 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 peque&ntilde

- 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