Panadería norteamericana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bagel rellenos

Azucar: 20 grs.
Harina 000: 1 k
Miel: 30 grs.
Agua: 500 cc
Levadura: 20 grs.
Sal fina: 20 grs.

Cinnamons buns

Leche: 120 cc
Harina 0000: 100 grs.
Levadura fresca: 30 grs.

Decoración

Semillas de sésamo: Cantidad necesaria
Clara de huevo: 1 Unidad
Semillas de Amapola: Cantidad necesaria

Glaseado

Nueces de pecan: 50 g
Crema de leche: 60 grs.
Manteca pomada: 60 grs.
Miel de Maple: 1 cda.
Esencia de almendras amargas: 1 Cantidad necesaria
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Azucar impalpable: 200 grs.

Liquido para pochear

Agua: 4 L
Miel: 200 grs.

Masa

Leche: 120 cc
Ralladura de limón: 10 g
Azucar: 120 grs.
Harina 0000: 400 grs.
Manteca pomada: 100 grs.
Manteca derretida: 70 g
Sal fina: 5 grs.
Huevo: 1 Unidad
Puré de papas: 200 grs.
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Canela molida: 10 A gusto
Azúcar Negra: 160 grs.

Relleno

Salmón ahumado: Cantidad necesaria
Ciboulette: Cantidad necesaria
Queso Crema: A gusto

Preparación de la Receta

Bagel rellenos

- Coloque en el bowl de la batidora todos los ingredientes, agua y *levadura* fresca, mezcle hasta disolverla, incorpore azúcar y mezcle hasta integrar, luego añada la *harina* y la sal, una los ingredientes con una espátula de plástico, por ultimo agregue la miel y mezcle nuevamente, coloque el accesorio gancho a la máquina y amase por 10 minutos, hasta obtener una masa lisa y homogénea
- Una vez que la masa esta lista colóquela sobre la mesada espolvoreada con *harina* y amase con las manos unos minutos, luego déjela reposar en un lugar calido cubierta con papel cristal durante 10 minutos.

Relleno

- Mezcle en un recipiente el queso *crema* junto con el *ciboulette* picado, reserve.
- Cinnamons buns
- Comience realizando una esponja, en un bowl coloque leche y disuelva en ella la *levadura*, incorpore luego la *harina*, mezcle con un batidor manual, una vez integrados con la ayuda de una espátula de goma quite la preparación de los bordes para que el levado de la esponja sea parejo, tape con plástico cristal y deje fermentar hasta que duplique su volumen.

Masa

- En un bowl coloque la leche caliente junto con el azúcar, mezcle con un batidor hasta que el azúcar se disuelva, luego incorpore el puré de papas, mezcle, añada la *manteca* derretida y sal, siga mezclando, agregue el *huevo*, mezcle, perfume con esencia de vainilla y ralladura de *limón* y agregue la esponja, mezcle hasta que los ingredientes queden totalmente unidos,

por ultimo incorpore la *harina*, mezcle con una espátula y luego amase enérgicamente sobre la mesada enharinada hasta obtener una masa suave y homogénea
- Una vez que la masa este lista, realice un bollo, cúbrala con plástico cristal y deje descansar 15 minutos.

Glaseado

- En un bowl mezcle la *manteca* pomada junto con la *crema* de leche, agregue azúcar impalpable, mezcle y perfume con esencia de vainilla, miel de maple y esencia de almendras amargas, mezcle nuevamente, por ultimo añada las nueces de pecan picadas groseramente.

Armado

- Para el armado de las bagel

- Terminado el reposo de la masa estírela con los dedos, divídala en cuatro porciones iguales, luego oville cada porción dando forma cilíndrica, aplaste nuevamente con los dedos y oville nuevamente, deje reposar cubierta con papel cristal durante 10 minutos.
- Con la palpa de las manos estire cada porción de masa siguiendo la forma cilíndrica o de cordón logrando un diámetro de 2cm aproximadamente, luego con un cornet corte cada cordón en porciones de 15 a 20cm de largo, tome una de las porciones, humedezca las puntas y únalas formando las bagels, presione bien las uniones para que no se desarmen durante la cocción
- Una vez armadas acomódelas sobre una placa previamente enharinada dejando espacio entre cada una y deje reposar hasta que duplique tres cuarta parte de su tamaño.
- Prepare el liquido para *pochear*, en una *cacerola* coloque el agua y una vez que rompa hervor incorpore la miel, deje que rompa nuevamente hervor y blanquee las bagel de ambos lados durante 2 minutos.
- Sobre una placa coloque una *plancha* siliconada y sobre esta acomode las bagel blanqueadas, pincele con clara de *huevo* y espolvoréelas con semillas de *sésamo* blancas y semillas de *amapola*, cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 minutos.
- Terminada la cocción y una vez frías córtelas al medio y úntelas con el queso *crema* con *ciboulette* y rellene con *fetas* de *salmón* ahumado, luego cubra con la tapa.

- Para el armado de los cinnamons buns

- Una vez que la masa descanso, sobre la mesada enharinada estírela con un palo de amasar hasta formar un rectángulo de 35 x 45cm de lado con 1cm de espesor.
- Con la ayuda de una espátula de metal untar toda la superficie de la masa con *manteca* pomada, luego espolvorear con azúcar negra y canela, enrolle suavemente para que la masa no se rompa y presione levemente para obtener un rollo compacto, tape con plástico cristal y deje reposar durante 10 minutos.
- Una vez que el rollo reposo córtelo en 16 porciones, primero córtelo por la mitad, luego cada mitad en cuatro y nuevamente en cuatro
- Realice un dobles en la punta de cada rollo

- Sobre una placa de bordes altos coloque una *plancha* siliconada y sobre esta acomode los rollos dejando un espacio de 1cm entre cada una, cubra con plástico cristal deje levar hasta que las piezas se peguen
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 minutos.
- Terminada la cocción retire del horno y aun caliente decórelos con una cucharada del glaseado, lleve nuevamente al horno hasta caramelizar.

Presentación

- Presente los cinnamons buns en una fuente y decore con ramas de canela.
- En otra fuente presente las bagels rellenas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panaderia-norteamericana