



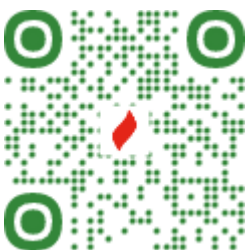
Összetevők 8 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

420 g	Liszt
235 g	Meleg víz
25 g	Napraforgóolaj
20 g	Cukor
5 g	Száritott élesztő
10 g	Só
10 g	Méz
3 g	Szódabikarbóna

A szóráshoz

2 ek.	Szezámrag
1 tk.	Fekete szezámrag
1 tk.	Mák
1 tk.	♦ Fokhagyma granulátum
1 tk.	♦ Vöröshagyma-granulátum
0.5 tk.	Só



Bagel

🕒 — Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 Egy nagy tálba tesszük a vizet, az élesztőt, a sót, a cukrot, az olajat, a mézet és a lisztet.
- 2 Keverjük össze konyhai robotgéppel, majd kézzel gyúrunk puha tésztát (kb. 10 percig kell gyúrni). Ha van konyhai robotgépünk, akkor a tésztát a dagasztó feltéttel a legalacsonyabb fokozaton 2-3 percig keverjük, vagy amíg a hozzávalók összeállnak. Növeljük a sebességet, és folytassuk a keverést további 5-7 percig. A tésztának el kell válnia a tál falától, és szilárd és rugalmas állagot kell elérnie.
- 3 Formázzuk a tésztát golyóvá, és tegyük vissza az olajozott tálba. Fedjük le a tálat, és hagyjuk a tésztát szobahőmérsékleten 1-1,5 órán át kelni, vagy amíg a duplájára nem dagad.
- 4 Osszuk a tésztát 8 egyenlő részre, és formáljunk belőlük golyókat. Az ujjunkkal szúrjunk lyukat mindegyik golyó közepébe, majd az ujjainkkal nyújtjuk ki a tésztát körülbelül 10 cm átmérőjű gyűrűvé.
- 5 A megformázott bageleket helyezzük át egy sütőpapírral bélelt lapra. Takarjuk le őket egy konyhruhával, és hagyjuk további 30 percig kelni.
- 6 Melegítsük elő a sütőt 215C-ra, légkeverés nélkül. Forraljunk fel egy nagy fazék vizet. Amikor a víz forr, adjunk hozzá egy teáskanál szódabikarbónát, és keverjük jól össze.
- 7 Óvatosan dobjunk 2-3 bagelt a lábasba, és főzzük 30 másodpercig, majd fordítsuk meg, és főzzük még 30 másodpercig. Szűrőkanállal vegyük ki őket a vízből, és legalább 10 cm távolságra helyezzük őket egy kibélelt sütőlapra.
- 8 A szóráshoz szükséges összes hozzávalót keverjük össze egy tálban, és hintsük a bagelekre.
- 9 Töljük a sütőlapot a sütőbe, és süssük a bageleket 12-15 percig, vagy amíg aranybarna színűek lesznek. A megsült bageleket tegyük át egy nagy hűtőrácsra, és tálalás előtt hagyjuk őket hűlni körülbelül 20 percig. Ha kibírjuk. :-)