# 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 gyúrjunk 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 nyújtsuk 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 Toljuk 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. :-)

## Összetevők 8 fő részére

= Kotányi Produkte

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

A szóráshoz

| | |
|---|---|
| 2 ek. | Szezámmag |
| 1 tk. | Fekete szezámmag |
| 1 tk. | Mák |
| 1 tk. | Fokhagyma granulátum |
| 1 tk. | Vöröshagyma-granulátum |
| 0.5 tk. | Só |