Bagel peciva

— Min

Sastojci 8 Porcije

= Kotányi Produkte

420 g	Glatkog brašna
235 g	Tople vode
25 g	Suncokretovog ulja
20 g	Šećera
5 g	Suhog kvasca
10 g	Soli
10 g	Meda
3 g	Sode bikarbone

Za posip:

2 žlice	Sezama
1 žličica	Crnog sezama
1 žličica	Maka
1 žličica	Bio Češnjak u granulama
1 žličica	Luk u granulama
0.5 žličice	Soli

Priprema

1. U veću zdjelu dodajte vodu, kvasac, sol, šećer, ulje, med i brašno. Sjedinite kuhačom pa rukom umijesite mekano tijesto (trebat ćete mijesiti oko 10 minuta). Ako imate kuhinjski robot, miksajte tijesto s kuka nastavkom na najmanjoj brzini 2-3 minute ili dok se sastojci ne sjedine. Povećajte brzinu i nastavite miksati još 5-7 minuta. Tijesto se treba odvajati od stijenki posude i postati čvrsto i elastično/rastezljivo.
2. Tijesto oblikujte u kuglu i vratite ga u nauljenu zdjelu. Pokrijte zdjelu i ostavite tijesto da se diže 1 do 1,5 sat na sobnoj temperaturi, odnosno dok duplo ne naraste.
3. Tijesto podijelite na 8 jednakih dijelova i oblikujte ih u kuglice. Prstom probušite rupu u sredini svake kuglice, a zatim prstima razvucite tijesto u prsten promjera oko 10 cm.
4. Oblikovane bagelse prebacite na lim obložen papirom za pečenje. Pokrijte ih krpom i ostavite da se dižu 30 minuta.
5. Zagrijte pećnicu na 215C bez ventilatora. Zakuhajte veliki lonac vode. Kad voda zakipi dodajte žličicu sode bikarbone i dobro promiješajte.
6. Pažljivo ubacite 2-3 bagela u lonac i kuhajte 30 sekundi, okrenite i kuhajte još 30 sekundi. Izvadite ih iz vode pomoću rupičaste žlice i stavite ih na obložen lim za pečenje uz razmak od minimalno 10 cm.
7. U zdjelici sjedinite sve sastojke za posip i pospite bagelse.
8. Prebacite lim u pećnicu i pecite ih 12-15 minuta, odnosno dok ne dobiju zlatno smeđu boju. Pečene bagelse premjestite na veliku rešetku za hlađenje i ostavite 20-ak minuta da se ohlade prije posluživanja.