Bagels (Covrigi)

— Min.

Ingrediente 8 Porții

= Kotányi Produkte

Ingrediente

420 g	Făină
35 g	Apă caldă
25 g	Ulei de floarea soarelui
20 g	Zahăr
5 g	Drojdie uscată
10 g	Sare
10 g	Miere
3 g	Bicarbonat

Pentru glazură (stropire)

2 linguri	Semințe de susan
1 linguriță	Semințe de susan negru
1 linguriță	Semințe de mac
1 linguriță	Usturoi granulat
1 vărf	Sare de mare iodată

Pregătire

1. Într-un bol mare, adaugă apă, drojdie, sare, zahăr, ulei, miere și făină. Amestecă cu un procesor de alimente și frământă un aluat moale manual (vei avea nevoie să frământi aproximativ 10 minute). Dacă ai un procesor de alimente, amestecă aluatul cu atașamentul la viteză mică timp de 2-3 minute sau până când ingredientele se combină. Mărește viteza și continuă să amesteci încă 5-7 minute. Aluatul trebuie să se desprindă de pereții bolului și să devină ferm și elastic.
2. Formează aluatul în formă de minge și pune-l înapoi în bolul uns cu ulei. Acoperă bolul și lasă aluatul să crească timp de 1 până la 1,5 ore la temperatura camerei, sau până când își dublează volumul.
3. Împarte aluatul în 8 părți egale și formează-le în bile. Fă o gaură în centrul fiecărei bile cu degetul, apoi folosește degetele pentru a întinde aluatul într-un cerc de aproximativ 10 cm în diametru.
4. Transferă bagels-urile formate pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Acoperă-le cu o cârpă și lasă-le să crească timp de 30 de minute.
5. Preîncălzește cuptorul la 215°C fără ventilator. Fierbe o oală mare cu apă. Când apa începe să fiarbă, adaugă o linguriță de bicarbonat de sodiu și amestecă bine.
6. Pune cu grijă 2-3 bagels în oală și fierbe-i timp de 30 de secunde, întoarce-i și fierbe-i încă 30 de secunde. Scoate-i din apă cu o lingură cu găuri și așază-i pe o tavă tapetată cu hârtie de copt, lăsând o distanță de cel puțin 10 cm între ei.
7. Amestecă toate ingredientele pentru toppinguri într-un bol și presară-le peste bagels.
8. Transferă tava în cuptor și coace-le timp de 12-15 minute sau până când devin aurii. După ce sunt coapte, transferă bagels-urile pe un suport de răcire și lasă-le să se răcească timp de aproximativ 20 de minute înainte de a le servi.