Домашни хлебчета бейгъл със сусам

160–170 Минути

Подготовка

1. В голяма купа разбъркайте маята с водата, меда и захарта. Оставете настрани докато се активира. След това омесете тесто с останалите продукти (без сода бикарбонат) и сместа с маята – тестото трябва да се отделя лесно от страните на купата и да е еластично и гладко.
2. Оформете тестото на топка и го прехвърлете в леко намазнена купа. Покрийте с кърпа и оставете да втаса докато удвои размера си – около час, час и половина в топла стая.
3. Разделете тестото на осем равни части и оформете на топки. Направете дупка посредата и оформете кръгче с около 10 см диаметър.
4. Сложете бейгълите в тава, покрита с хартия за печене, като се уверите, че има достатъчно място между всеки. Покрийте с кърпа и оставете настрани за половин час.
5. Загрейте фурната предварително на 215°C, с вентилатор. През това време кипнете вода в голяма тенджера и добавете 1 ч.л. сода бикарбонат, разбъркайте.
6. Внимателно потопете по един бейгъл във водата с решетъчна лъжица. Дръжте го 30 секунди, обърнете и оставете за още 30 секунди. Извадете от водата и сложете в тава, покрита с хартия за печене. Повторете с останалите бейгъли и се уверете, че има поне 10 см между всеки от тях, когато ги редите върху тавата.

   СЪВЕТ: Ако тенджерата е достатъчно голяма, можете да сложите 2-3 бейгъла наведнъж.
7. Разбъркайте всички съставки за поръсване и поръсете върху бейгълите.
8. Опечете във фурната за 12-15 минути, докато получат златиста коричка. След това ги оставете да се охладят поне 20 минути преди да ги сервирате.

Съставки за 8 Порции

= Kotányi Produkte

За тестото

420 g	Пшенично брашно
235 ml	Топла вода
25 ml	Слънчогледово олио
20 g	Кристална захар
5 g	Суха мая
10 g	Сол от Средиземно море
10 g	Мед
3 g	Сода бикарбонат

За поръсване

2 с.л.	Сусам
1 ч.л.	Черен сусам
1 ч.л.	Маково семе
1 ч.л.	Чесън на гранули
	Морска сол