



## Съставки за 8 Порции

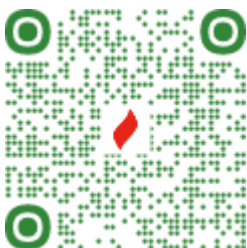
♦ = Kotányi Produkte

### За тестото

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 420 g  | Пшенично брашно          |
| 235 ml | Топла вода               |
| 25 ml  | Слънчогледово олио       |
| 20 g   | Кристална захар          |
| 5 g    | Суша 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       |



# Домашни хлебчета бейгъл със сусам

⌚ 160–170 Минути ♡ ♡ ♡

## Подготовка

- 1 В голяма купа разбъркайте маята с водата, меда и захарта. Оставете настрана 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 настрана 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.