

RECETA DE BAGELS (10 BAGELS)

INGREDIENTES:

450 g de harina fuerza
125 ml de agua tibia
125 ml de leche tibia
una cucharada de azúcar

una cucharadita de sal
una clara de huevo
30 g de mantequilla derretida
7,5 g de levadura seca
4,5 g de Royal

PROCEDIMIENTO

- Colocar la harina, la sal, el Royal y la clara de huevo a batir en la amasadora
- aparte colocar los 125 ml de agua tibia con la cucharada de azúcar y los 7,5 g de levadura. Dejar 10 minutos a que la levadura se active. (forma espuma arriba)
- Mezclar los ingredientes secos con la levadura activada durante unos 10 minutos. Y agregar la leche.
- Dejar reposar la mezcla en la batidora por 10 minutos. Posteriormente agregar la mantequilla suave a la mezcla dejar que se forme una bola.
- Sacar de la amasadora, y amasar con las manos por unos 5 minutos, en forma envolvente y formar una bola que se colocará en un bowl aceitado.
- Dejar reposar por 40 minutos o hasta que doble su tamaño.
- Amasar nuevamente por unos 5 minutos y hacer bolitas individuales de 80 g aproximadamente cada una. Darles forma de bagel abriéndoles el agujero con el mango del rodillo.
- Poner una olla con agua a hervir y escaldar por ambos lados los Bagles por unos 20 segundos.
- Pintarlos con una mezcla de yema de huevo y leche para que adquieran el aspecto dorado. Se pueden decorar también utilizando semillas de sesamo negras y blancas.
- Hornear en el horno precalentado a 210º por 17 minutos.

