Los famosos bagels de New York



Consejo del chef

Recién hechos están deliciosos, pero es que después, tostados en la tostadora y servidos con tu relleno preferido ¡son un verdadero escándalo!

Raciones para 9

- ❏ **500 gr** Harina de fuerza
- ❏ **350 ml** Agua
- ❏ **18 gr** Levadura fresca
- ❏ **6 gr** Lavedura panadero
- ❏ **1** Cucharadita de sal
- ❏ **1** Cucharadita de miel
- ❏ **1** Cucharadita de azúcar
- ❏ Semillas variadas de amapola y sésamo
- ❏ Bicarbonato
- ❏ Huevo batido

1. Ponemos en el bol de la amasadora la harina, el agua, la miel, el azúcar y la sal. La levadura no hace falta diluirla en el agua, simplemente la desharemos con los dedos y la integraremos con el resto de ingredientes.

2. Amasamos durante unos 10 minutos. Obtendremos una masa que no se pega a las manos y muy agradable y sencilla de trabajar.

3. Formamos una bola con la masa y dejamos que fermente en un bol engrasado con un poco de aceite y bien tapado, durante aproximadamente una hora y media o dos (dependiendo de la temperatura que tengamos en ese momento en nuestra cocina), o hasta que la masa haya doblado su volumen.

4. Desgasificamos un poco la masa y dividimos en 9 piezas. Formamos unas bolitas boleando un poco las piezas para darles tensión y las dejamos reposar 10 minutos (tapadas con un trapo de algodón limpio) antes de formar los bagels para que se relaje un poco la masa.

5. Metemos el dedo índice por el centro de las bolitas y comenzamos a hacer grande el agujero para darles forma de aro. El agujero no debe quedarte muy pequeño o al fermentar se cerrará y se perderá por completo.

6. Una vez formados todos los bagels los taparemos y dejaremos que fermenten de nuevo, unos 30 minutos será suficiente.

7. Mientras fermenta, ponemos agua a hervir con un poco de bicarbonato, ya que el agua alcalinizada les dará ese toque de corteza crujiente y brillo tan característico. Por 3 litros de agua pondremos una cucharadita de postre de bicarbonato.

8. Cuando el agua arranque a hervir y los bagels hayan fermentado unos 30 minutos, iremos escaldando los bagels. Los tendremos en el agua hirviendo 30 segundos por cada lado y los sacaremos a una bandeja de horno ya preparada con papel para hornear.

9. Ya solo nos queda pincelar los bagels con huevo batido y espolvorear las piezas abundantemente con las semillas que hayamos escogido. Tapamos las piezas y dejamos fermentar aproximadamente 45 minutos.

10 Precalentar el horno a 210º y hornear durante 20 minutos aproximadamente o hasta que los veamos bien doraditos.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/los-famosos-bagels-de-new-york/