



Consejo del chef

Puedes rellenarlos con los ingredientes que más te gusten. Una combinación ganadora puede ser rellenarlos con queso crema, salmón ahumado y hojas verdes (espinacas baby, rúcula, etc).

Raciones para 10

7gr
Levadura seca de panadero
300ml
Agua tibia
500gr
Harina de fuerza blanca
2
Cucharadas de azúcar
1
Cucharadita de sal
Aceite de Oliva Virgen Extra
1
Cucharadita de bicarbonato
1
Clara de huevo
Semillas de sésamo

- 1 Disolver la levadura en el agua tibia en un recipiente amplio. Mezclar la harina, el azúcar y la sal. Volcar en el recipiente con los ingredientes líquidos y mezclar hasta obtener una masa rugosa.
- 2 Transferir a una superficie de trabajo limpia y amasar durante unos 10 minutos o hasta obtener masa suave y elástica.
- 3 Introducir la masa en un bol ligeramente engrasado con aceite, tapar con un paño limpio y dejar fermentar en un lugar cálido durante una hora o hasta que duplique su tamaño.
- 4 Transferir de nuevo la masa a la superficie de trabajo y dividir en 10 porciones de igual peso. Bolear cada una de ellas y colocar en un par de bandejas de horno cubiertas con papel vegetal. Cubrir con paños limpios y dejar reposar durante unos 30 minutos hasta que se hinchen.
- 5 Usar un dedo enharinado para hacer los agujeros de los bagels, con cuidado de no deformarlos.

6 Calentar el horno a 180 °C.

7 Llenar una cacerola grande con agua, llevar a ebullición y agregar el bicarbonato de sodio.

8 Coloque un par de bagels en el agua y hervir durante un minuto, volteando a la mitad. Retirar con una espumadera, escurriendo bien, y colocar de nuevo en las bandejas de horno.

9 Pincelar los bagels con la clara de huevo y espolvorear generosamente con semillas de sésamo. Hornear durante 20-25 minutos o hasta que estén dorados.

10 Transferir a una rejilla para enfriar antes de comer.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bagels-receta-con-masa-casera/>

COOKING
LOVERS 