

Bagels



10 bagels



40 minutes



Moyen

Ingrédients

- 500 g de farine blanche
- 15 g de levure fraîche ou 8 g de levure sèche
- 15 cl de lait tiède
- 10 cl d'eau tiède
- 1 œuf + 2 blancs
- 10 g de sel fin
- 10 g de sucre

Préparation

Délaissez la levure fraîche dans 5 cl d'eau tiède puis laissez reposer 5 minutes.

Mélangez la farine avec le lait, le reste d'eau, le sucre, le sel et les blancs d'œufs légèrement battus, dans un grand saladier. Incorporez la levure et pétrissez durant 10 bonnes minutes. Recouvrez le tout d'un torchon préalablement humidifié. Laissez lever durant 1h30 (à l'abri des courants d'air) jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Ensuite, abaissez celle-ci en la repliant plusieurs fois sur elle-même. Divisez-la en 10 petites boules. Avec vos doigts, faites un trou dans chacune des boules, élargissez-les de manière à obtenir des cercles d'environ 10 cm de diamètre (le trou doit faire 5 cm de diamètre). Couvrez puis laissez lever pendant 15 minutes. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Mettez une casserole d'eau à bouillir et pochez les bagels deux par deux dans l'eau frémissante. Si tout se passe bien, ils devraient gonfler. C'est normal !

Déposez-les ensuite sur une plaque préalablement beurrée. Badigeonnez-les d'œuf et parsemez-les de graines selon votre convenance (pavot, sésame, etc.)

Faites-les cuire pendant 20 à 25 minutes au four jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Laissez-les refroidir quelques minutes avant de les déguster. Chauds, ils sont encore meilleurs !