

## Bagels



Voilà longtemps que je ne vous avais pas proposé des bagels maison, voilà longtemps que je n'en avais pas fait ! Rien de tel que de bons bagels maison super moelleux ! Il y aura deux autres recettes de bagels après celle-ci ! ;) Ces bagels sont très simples à réaliser, bien moelleux, et vraiment délicieux ! N'attendez plus ! ;) Je n'ai pas mis de graines sur le dessus mais bien évidemment vous pouvez en mettre.

### **Pour 6 bagels**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte:**

350g de farine

15g de levure de boulanger fraîche

2cl d'huile d'olive

15g de sucre

1c. à café de sel

##### **Pour le pochage:**

1c. à café de sucre

1c. à soupe de bicarbonate de soude

1c. à soupe de sel

##### **Pour la dorure:**

1 jaune d'oeuf

#### **Préparation:**

Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel et le sucre. Creusez un puits et mettez-y 21cl d'eau tiède, la levure émiettée et l'huile d'olive. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique. Formez une boule et divisez-la en six pâtons de même poids.

Formez une boule avec chaque pâton et trouez le centre avec votre index. Faites tourner le bagel autour de votre doigt pour bien former le trou. Le bagel doit ressembler à un anneau.

Déposez les bagels au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Couvrez d'un linge propre et laissez reposer près d'une source de chaleur pendant 1H-130.

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Dans une casserole, faites chauffer 2L d'eau avec le sucre, le sel et le bicarbonate de soude. Plongez les bagels dans l'eau frémissante et faites-les cuire d'un côté 1min. Retournez-les et poursuivez la cuisson 30sec. Egouttez les bagels à l'aide d'une écumoire et déposez-les sur la plaque de cuisson.

Mélangez le jaune d'œuf avec un peu de lait et badigeonnez-en les bagels. Enfourez pour 20min, jusqu'à ce que les bagels soient bien dorés.

Laissez refroidir avant de déguster.