

## Bagels



Eh oui... Encore une recette de bagels ! Je cherche la recette parfaite et celle-ci n'en ai pas loin du tout ! ;P En plus que les bagels soient super bons c'est très simple et rapide à réaliser. Ces bagels étaient vraiment très très bons, bien moelleux...humm. J'ai mis des graines de courge sur le dessus mais bien évidemment vous pouvez mettre ce que vous voulez ! ;)

### **Pour environ 6 bagels**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte:**

500g de farine blanche

350g d'eau tiède

10g de levure de boulanger fraîche

2c. à soupe de sucre

2c. à café de sel

Graines de courge

Du lait pour la dorure

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

2L d'eau

1c. à soupe de bicarbonate de soude

1c. à soupe de sel

#### **Préparation:**

Dans un bol, mélangez l'eau avec la levure émiettée et le sucre. Laissez reposer pendant 6 à 8min.

Dans le bol d'un robot, versez la farine avec le sel. Creusez un puits et versez-y le mélange liquide. Pétrissez la pâte environ 10min, jusqu'à ce qu'elle soit souple et bien homogène.

Placez la pâte obtenue dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer à température ambiante environ 1H.

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Divisez la pâte en 6 pâtons. Façonnez les pâtons en boule 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.

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 1min de chaque côté. Egouttez les bagels à l'aide d'une écumoire et déposez-les sur la plaque de cuisson.

Badigeonnez de lait les bagels. Parsemez des graines de courge et enfournez pour 20min, jusqu'à ce que les bagels soient bien dorés.

Laissez refroidir avant de déguster.

