



JERNEJ KITCHEN

BAGELS

Kruhki z luknjo v sredini, ki so narejene za bogato obložene sendviče.

ZA 14 BAGELS
PRIPRAVA: 180 MINUT

BAGELS

1 kg gladke bele moke, tip 500
15 g svežega kvasa ali 7g suhega kvasa
500 ml vode
2 jajci
20 g soli
50 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi
½ čajne žličke sode bikarbone
1 žlica cvetličnega medu
mešanica semen (črna kumina, sezam, janež...) *poljubno

TOOLS AND EQUIPEMENT

Sponsored

kuhinjski robot (poljubno)
kuhinjski nož
kuhinjska krpa
živilska folija
papir za peko
kuhinjska lopatica
večji pekač

ZGNETEMO V TESTO

V kuhinjskem robotu premešamo moko, vodo, kvas. S pomočjo kuhinjskega robota zgnetemo v testo (v kolikor bomo zgnetli na roke, gnetemo približno 5 minut). Dodamo dve jajci ter sol. Gnetemo še 3 minute. Počasi dodamo na kocke narezano zmehčano maslo. Gnetemo še 5 minut. Testo mora biti prožno in gladko. Zgneteno testo pokrijemo s krpo in pustimo počivati 1 uro na sobni temperaturi.

OBLIKUJEMO V HLEBČKE

Testo razdelimo na 14 delov, vsak naj tehta približno 120g. Vsakega oblikujemo v mali hlebček. Oblikovane pustimo počivati na pultu 5 minut, na ta način jih bomo lažje končno oblikovali v bagel.

VZHAPANJE

Oblikujemo v bagel. Na sredini hlebčka naredimo luknjo in enakomerno raztegnemo do premera sredinske luknje 3 cm. Oblikovane položimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Pazimo, da je med njimi dovolj prostora. Pokrijemo z živilsko folijo in pustimo vzhajati 40 - 50 minut na sobni temperaturi ali čez noč v hladilniku.

SKUHAMO VSAK BAGEL

Pečico segrejemo na 220 °C. Na kuhalnik pristavimo velik lonec, ki je ¾ napolnjen z vrelo vodo. Dodamo ½ čajne žličke sode bikarbone in 1 žlico medu. Z veliko lopatico previdno položimo bagel v vodo. Kuhamo 1 minut na vsaki strani, v vreli (nežno vretje) vodi.

PEČENJE

Kuhane bagele previdno položimo na pladenj in jih poljubno na eni strani povaljamo v mešanici semen. Položimo jih na pekač, obložen s papirjem za peko in postavimo v pečico. Pečemo 20 minut oziroma dokler niso bagels lepo zapečeni in slastni.

Ohladimo jih na rešetki in postrežemo z najljubšim nadevom.