BAGEL

500 gr. un
2 tatlı kasığı kuru maya
1-1,5 çorba kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı yağ
340 ml. ılık su

Unu ve kuru mayayı karıştırın. Şekeri, tuzu, yağı ve suyu ekleyerek iyice yoğurun. Üstüne temiz bir peçete örterek 1 saat bekletin.
Hamuru 8 eşit parçaya bölün, yuvarlayın ve yine 15 dakika bekletin. Daha sonra tam ortalarına parmakla veya tahta bir kaşığın sapıyla bir delik açın. Ve yavaş yavaş yuvarlayarak çapı 4 cm. olana kadar büyütün.
Bagel'leri bir tepside aralarında yeteri kadar boşluk bırakarak yine yarım saat bekletin.
Bir tencereye 1,5 litre su koyun ve kaynatın. Fırını 220° C'ye ısıtın.
Su kaynayınca (isterseniz suya 1 çorba kaşığı karbonat ekleyebilirmişsiniz. Ama ne işe yaradığını bilemiyorum) İki bagel'i yavasça suyun içine yerleştirin. 30 saniye bekletin. Ters çevirip yine 30 saniye bekletin ve kağıt havlu üzerine alın. Bu aşamada üzerine susam, haşhaş, vs. serpebilirsiniz.
Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizin ve 20 dakika, önceden ısıtılmış fırında üzerleri açık kahverengi bir renk alana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:6541 • adı:Bagel • gönderen:Terazi • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:14