


Bagel all'americana

circa 12 pezzi



medio

 Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Placca:****Pasta lievitata:**

450 g di farina
50 g di Epifin Dr. Oetker
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
1 c. da tè di sale
3 c. da tè di zucchero grezzo
2.75 dl d'acqua calda
1 chiaro d'uovo

Per cuocere:

2 - 3 l d'acqua

Garnizione:

1 tuorlo d'uovo
1 c. da tavola di latte
di sale grosso
di semi di sesamo
semi di papavero

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata.

2 Pasta lievitata:

Mescolare in una ciotola la farina, l'Epifin e il lievito. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) o l'impastatrice per ottenere un impasto liscio. Lasciare lievitare per **ca. 1-2 ore** al caldo finché la pasta raddoppia di volume. Formare un rotolo di pasta e dividerlo in 12 pezzi. Modellare delle palle e metterle subito sotto un telo umido.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C**Aria calda: circa 180 °C****3 Per cuocere:**

Portare l'acqua a ebollizione in una grande pentola. Con l'indice infarinato premere il centro di ogni palla per formare un foro e allargarlo per ottenere un'apertura di ca. un terzo del diametro totale. Lessare le singole porzioni in acqua sobbollente per ca. 1 minuto finché iniziano a gonfiare. Togliere con una schiumarola, sgocciolare e disporre i bagel sulla placca preparata.

4 Garnizione:

Sbattere il tuorlo d'uovo e il latte e spennellare i bagel. Cospargere a volontà con sale grosso, semi di sesamo o di papavero.

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato per ca. 15 minuti.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Dimezzare orizzontalmente i bagel e farcirli a volontà.