

Bagels

Ingredients

- 30 grams** lievito di birra
- 2 tablespoons** olio d'oliva
- 2 teaspoons** sale
- 50 grams** zucchero
- 250 grams** farina '00'
- 100 grams** farina manitoba
- 150 grams** farina d'avena
- 1** rosso d'uovo, per la doratura (opzionale)



Method

1. Sciogliere il lievito in 250 ml d'acqua tiepida ed aggiungere l'olio.
2. A parte, mescolare il sale, lo zucchero, le farine e disporli a fontana. Aggiungere la miscela d'olio, lievito ed acqua e incorporare a poco a poco la farina fino ad ottenere un composto elastico. Lavorarlo per una decina di minuti e formare una palla.
3. Coprire l'impasto con un canovaccio e riporlo al caldo a lievitare.
4. Quando sarà sufficientemente lievitato lavorare nuovamente l'impasto per una decina di minuti e dividerlo in 12 porzioni. Modellare delle palline compatte con un buco al centro per dargli la forma di piccole ciambelle. Disporle su di una placca da forno precedentemente infarinata e coprirli con un canovaccio umido. Lasciarli lievitare ancora una ventina di minuti.
5. Portare a bollore poca acqua in una casseruola e tuffare i bagels lasciandoli cucinare 1 minuto per lato. Spennellarli col rosso d'uovo non appena si siano un po' raffreddati ed infornare per una ventina di minuti a 180°.

Prep

- Start to finish: 60 Minutes
- Cook: 20 Minutes

Source: Cooker.net (12 servings | 12 bagels)
