

Bagels maison

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

25 grammes levure fraîche (ou 7 g de levure déshydratée par 25 g de levure fraîche)
500 ml water (lauw)
1 cuillère à soupe de sel
2 cuillères à soupe de miel
850 grammes de farine pour pâtisserie
1 blanc d’œuf
graines de sésame

Méthode de préparation

1. **Dans un grand récipient, délayez la levure dans l’eau tiède. Ajoutez le sel et le miel, puis la farine et pétrissez pour obtenir une pâte ferme et élastique.**
2. **Recouvrez-la d’un linge propre, et laissez-la lever au moins une heure pour qu’elle double de volume.**
3. **Formez 12 boules. Aplatissez-les et trouez chaque boule au centre avec le doigt.**
4. **Disposez-les côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, couvrez et laissez gonfler pendant 45 minutes.**
5. **Portez de l’eau à ébullition dans une grande casserole.**
6. **Trempez-y un bagel et retournez-le au bout d’une minute. Poursuivez la cuisson pendant 1 minute et sortez-le de l’eau à l’aide d’une écumoire. Égouttez-le sur du papier absorbant. Procédez de même pour tous les bagels.**
7. **Badigeonnez le sommet des bagels d’un peu de blanc d’œuf et saupoudrez de graines de sésame.**
8. **Alignez les bagels sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**

9. **Laissez-les refroidir.**