

# ROSBIFE EM PÃO BAGEL COM SALADA "COLESLAW"



## CONFEÇÃO

1. Na cuba, coloque a lâmina de triturar/amassar. Deite a farinha, o fermento, o açúcar e o sal. Em seguida, verta o azeite e a água. Selecione o programa para Massas P1.
2. No final do programa, deixe a massa na máquina a 30°C durante 40 minutos.
3. Retire a massa da cuba e divida-a em 6 bolas. Espalme cada uma das bolas para obter um rolo de cerca de 15 cm de comprimento e enrole-o à volta da mão para forma um anel. Sele-os bem. Coloque os bagels sobre uma placa coberta com papel vegetal, cubra-os com um pano e deixe repousar durante cerca de 2 horas à temperatura ambiente. Quando os bagels tiverem duplicado de volume, leve 2 a 3 litros de água à ebulição juntamente com o açúcar mascavado, o sal e a fécula de batata. Mergulhe os bagels 2 a 2 durante um minuto por cada face. Retire-os e coloque-os sobre papel absorvente e em seguida sobre uma placa revestida com papel de cozedura.
4. Préaqueça o forno a 220°C. Bata ligeiramente o ovo e pincele cada bagel. Polvilhe os bagels com as sementes de papoila e leve ao forno durante 15 minutos.
5. Descasque as cenouras. Corte o repolho em pedaços. Com o acessório exterior cortador/ralador, coloque o disco para ralar grosso na taça e rale as cenouras. Corte o repolho em juliana. Numa saladeira, misture a maionese com o leite, o vinagre, o açúcar e o sal. Junte o repolho e as cenouras e misture.
6. Descasque a cebola e pique-a finamente. Corte os cornichons em rodela finas. Corte a alface em juliana. Barre as 6 partes inferiores dos pães com mostarda e queijo de barrar. Coloque uma fatia de rosbife, as rodela de cornichons e a salada. Guarneça com a cebola e feche os bagels.

## INGREDIENTES

- PARA OS PÃES BAGEL :
  - 450 G DE FARINHA
  - 1 EMBALAGEM DE FERMENTO DE PADEIRO
  - 10 G DE SAL
  - 25 CL DE ÁGUA
  - 20 G DE AÇÚCAR
  - 3 C.S. DE AZEITE
  - SEMENTES DE PAPOILA
- PARA A COZEDURA OS PÃES BAGEL:
  - 20 G DE FÉCULA DE BATATA
  - 20 G DE AÇÚCAR MASCAVADO
  - 30 G DE SAL
  - 1 OVO
- PARA A GUARNIÇÃO:
  - 12 FATIAS FINAS DE ROSBIFE
  - 250 G DE QUEIJO PARA BARRAR
  - 1 CEBOLA ROXA
  - 2 CORNICHONS
  - 1 ALFACE
  - 4 PEQUENAS COLHERES DE MOSTARDA Á ANTIGA
- PARA A SALADA "COLESLAW":
  - 400 G DE REPOLHO
  - 4 CENOURAS
  - 4 C.S. DE MAIONESE
  - 5 CL DE LEITE
  - 2 C.S. DE VINAGRE

- 2 C.S. DE AÇÚCAR
- SAL