

BAGELS



INGREDIENTES

- 230 ML DE ÁGUA MORNA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO (OU 1/2 CUBO DE FERMENTO FRESCO)
- 450 GRANDE DE FARINHA T55
- 7 GR DE SAL
- 40 GR DE AÇÚCAR
- 20 GR DE ÓLEO
- PARA A CALDA:
- 2 LT DE ÁGUA
- 20 GR DE MAÏZENA
- 20 GR DE AÇÚCAR AMARELO OU MASCAVADO
- 5 GR DE BICARBONATO DE SÓDIO
- PARA O FINAL:
- 1 GEMA DE OVO
- SEMENTES DE SÉSAME (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Numa tigela, colocar a água morna com o fermento e mexer até dissolver completamente. Colocar a água na cuba com o acessório para misturar/triturar.
2. Juntar nesta ordem: a farinha, o sal, o açúcar e o óleo. Iniciar o programa Massa P1. Atenção: é aconselhável fazer 2 ou 3 pausas durante o programa pois a massa é elástica e força um pouco o motor.
3. No final do programa, retirar a massa para a bancada enfarinhada. Formar 6 bolas de tamanho igual. Furar cada bola no centro, com o dedo e alargar para ter um buraco com cerca de 2 cms. (Colocar o dedo no buraco e fazer girar em cima da bancada, o buraco vai assim alargar).
4. Deixar levedar cerca de 1 hora, num lugar quente ou no forno apagado, mas previamente aquecido a 40/50°C.
5. Quando os bagels já tiverem aumentado de tamanho, colocar os ingredientes para a calda na cuba, com o misturador e aquecer a 100°C, durante 8 a 12 minutos. Quando estiver bem quente, desligue e retire o acessório.
6. Préaquecer o forno à 200°C.
7. Com a ajuda de um garfo ou de uma espátula (ou o que lhe der mais jeito), colocar cada bagel na água quente durante 15 a 20 segundos. "Escalfar" um bagel de cada vez. Retirar e colocar numa grelha ou em cima de papel absorvente para retirar o excesso de água.
8. Pincelar com a gema de ovo e colocar as sementes de sésamo, se quiser.
9. Cozer no forno quente, entre 12 a 15 minutos, consoante o forno.
10. Retirar e deixar arrefecer. Guardar num saco fechado. Também pode congelar!