

Bagels

Opskrift

600 g vand 10°C.

50 g gær

950 g hvedemel 10% proteinindhold

50 g hvedesur

30 g sukker

20 g salt

60 g rapsolie (tilsættes sidst i æltetiden)



Ælt det hele i ca. 6 minutter ved lav hastighed og 6 minutter hurtigt på køkkenmaskinen med dejkrog.

Dejtemperatur 27-28°C.

Dejen virkes op og ligger 10 minutter under plastik

Vejes af i stykker på ca. 100 g. B1

Virkes op runde og ligger under plastik i 10 minutter. B2

Lidt mel på en finger som trykkes hårdt ned i midten af bollen, til den rammer bordet. B3

Hullet udvides med flere fingre. B4

Hæver nu i ca. 20 minutter under plastik.

Koges i ca. 2 minutter på hver side. -Evt. i en pande B5

Brug evt. en hulske til tage dem op af vandet med. B6

Pensles med æggestrygelse og drysses evt. med sesam eller blå birkes.

Bages i 22 minutter med over- og undervarme ved 220°C.

