

Bagel (Bejgl)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **3 g** soli
- **20 g** šecera
- **1 kašika** ulja
- **10 g** margarina (putera)
- **1** jaje
- **3 dl** vode
- **12 g** svežeg kvasca

Za kuvanje bagela:

- **1,5 l** vode
- **50 g** šecera

Za posipanje:

- **po želji** suncokretovo seme
- **po želji** susam
- **po želji** krupna morska so

Priprema

U vecu posudu staviti jaje, šecer, kvasac i 1/3 vode. Promešati, dodati ulje i margarin. Dodavati brašno, so i

ostatak vode, mutiti mikserom, viljuškama za mešenje testa. Mutiti dok se svi sastojci ne sjedine (testo ce biti lepljivo). Posuti ga odozgo brašnom i ostaviti pokriveno krpom 40 minuta da se odmori.

Na pobrašnjenu površinu izruciti testo, posuti ga sa malo brašna, formirati valjak i iseci ga na 8-10 jednakih delova. Formirati jufkice.

Palcem praviti rupu na sredini svake jufke, malo raširiti rupu jer ce se prilikom odmaranja skupiti. Napravljene bagele pokriti vlažnom krpom i ostaviti ih 30 minuta da se odmaraju.

U šerpu sipati 1,5 l vode, dodati šećer, i ostaviti da provri. Spuštati odmoren bagel u kipucu vodu, tako da se strana koja je bila gore spušta ka dole, kuvati svaku stranu po 15-20 sekundi. Vaditi ih rešetkastom kutlacom, kako bi se višak vode ocedio.

Reati ih u podmazan i brašnom posut pleh ili u pleh obložen papirom za pecenje. Posuti susamom, semenkama suncokreta, posoliti po želji. Peci u zagrejanoj rerni na 220 C 13-15 minuta dok ne poprimi zlatno žutu boju.

Jako ukusne, hrskave spolja, a vazdušaste i meke iznutra.

Služiti prohladne.

Prijatno.

Savet

Bagel je pecivo poreklom iz Poljske. Jevreji su ga osmislili. Danas je popularan u delovima Evrope, Severnoj Americi i Izraelu. Prijatno :)