

Bagel (Bejgl)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **600** gbrašna
- **3** gsoli
- **20** gšecera
- **1 kašika** ulja
- **10** gmargarina (putera)
- **1**jaje
- **3** dlvode
- **12** gsvežeg kvasca

Za kuvanje bagela:

- **1,5** lvode
- **50** gšecera

Za posipanje:

- **po željisuncokretovo** seme
- **po željisusam**
- **po željikrupna** morska so

Priprema

U vecu posudu staviti jaje, šefer, 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 šefer, 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 kutlacu, 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 prohlaene.

Prijatno.

Savet

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