



PÂTE À BAGEL EXPRESS

Ingredients pour 2 pers

- 70g de Farine
- 1 Cac de levure de boulanger
- 1 pincé de sel
- 120g de yaourt grecque
- 1/2 blanc d'œuf
- Graines au choix



Instructions

1. Mélanger les ingrédients secs puis ajouter le yaourt et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène
2. Étaler la pâte en boudin et former 4 bagels
3. Faire préchauffer le four à 180°C, placer les bagels sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé
4. badigeonner de blanc d'œuf les bagels et saupoudrer de graines de sésame
5. cuire pendant 25 minutes