

BAGELS

1 paketić instant kvasca
3 žličice smeđeg šećera
480 ml mlake vode
1 žlica soli
735 g brašna
sjemenke maka za posip

U menzuru ulijte vodu pa joj dodajte šećer i instant kvasac.

Izmiješajte pa stavite na toplo mjesto da se zapjeni.

U veliku posudu prosijte brašno pomiješano sa soli.

U sredini napravite udubinu pa u nju ulijte zapjenjeni kvasac.

Umijesite glatko i elastično tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu.

Lagano pobrašnite posudu u kojoj ste umijesili tijesto pa u nju vratite oblikovano tijesto.

Prekrite kuhinjskom krpom pa dižite na toplom mjestu 1 sat.

Lagano pobrašnite radnu površinu pa na nju istresite dignuto tijesto.

Podijelite dignuto tijesto na 10 jednakih komadića pa svaki oblikujte u kuglicu.

Ostavite ih da se dižu 10 minuta.

Pobrašnite dva lima za pečenje.

Sada u sredinu svake kuglice utisnite kraj kuhače pa vrtite tijesto oko nje kako bi dobili rupu u sredini.

Slažite bagele na pripremljene limove.

Dižite ih na toplom mjestu 30 minuta.

Zagrijte pećnicu na 220 C.

Zakipite vodu u velikom loncu.

Ubacujte dignute bagele u provrelu vodu.

Kuhajte ih 2 minute sa svake strane.

Dva lima za pečenje obložite papirom za pečenje pa na njih složite kuhane bagele.

Posipajte makom.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 10 minuta.

Pečene bagele složite na rešetku da se ohlade.