



INGREDIENTES:

- 130 gramos de agua
- 10 gramos de levadura fresca de panadería
- 20 gramos de azúcar
- 120 gramos de harina de repostería
- 130 gramos de harina de fuerza
- ½ cucharadita de leche en polvo
- 5 gramos de aceite de girasol u oliva suave
- 15 gramos de mantequilla a temperatura ambiente (blandita)
- 1 litro de agua para el horno
- 1 huevo batido para pintar
- semillas de sésamo , amapola, etc. para espolvorear



ELABORACION:

1. Ponemos los 130 gramos de agua en el vaso de la Thermomix y **programar 30 segundos a temperatura 37 grados, velocidad 2.**

2. Añadir el azúcar, las dos harinas de repostería y fuerza, la leche en polvo, el aceite y la mantequilla, **mezclamos 12 segundos a velocidad 6 y amasar 2 minutos a velocidad espiga.**

3. Dejamos reposar dentro del vaso durante una hora (si tapamos y abrigamos el vaso con un paño de rizo grandote o una toalla subirá mejor).

4. Transcurrido ese tiempo que ya habrá subido la masa, sacarla y en una superficie ligeramente enharinada, le damos forma de cilindro (de unos 27 centímetros de largo) cortamos ese cilindro en 11 trozos, se les da forma de bola, empezamos con la primera bola, cubriendo el resto con un paño para que no se resequen mientras vamos formándolas (no hay que dejarlas reposar ya).

5. En cada bola vamos haciendo con el dedo un agujero en el centro y vamos abriendo estirándose la masa para darles forma (como la de los donut).

6. En una bandeja de horno forrada de papel vegetal (papel de hornear) las vamos colocando sin que nos queden muy juntas una de la otra, las cubrimos con un paño y las dejamos reposar que toben (que aumente su volumen) unos 20 o 25 minutos en un lugar calido, sin corrientes de aire.

7. Poner el litro de agua en el vaso de Thermomix y **programar 10 minutos a temperatura varoma, velocidad 1** (también podemos calentarla en una olla) Verter el agua en un recipiente o bandeja honda y meter en el horno debajo de donde irán los panecillos para que haga vapor. Encenderlo y precalentarlo unos 10

minutos a 170 grados.

8. Una vez hayan reposado los bagels, los pintamos con el huevo batido, y los espolvoreamos con las semillas elegidas.

9. Metemos en el horno la bandeja en el segundo estante empezando por arriba (el recipiente del agua nos quedará debajo) y los horneamos unos 20 o 25 minutos a 170 grados igual. Han de quedar de un ligero color doradito, (el tiempo de cocción dependerá como siempre de la temperatura de nuestro horno).

10. Retirar la bandeja del horno y los cubrimos con un paño hasta que se enfríen. Si no nos ha bastado todos en una bandeja seguidamente meteremos la otra que ya tendríamos lista para hornear.

Sugerencia: Se pueden rellenar tanto de dulce como de salado, tal como jamón, queso, lechuga, salsa rosa, queso de untar, salmón ahumado, atún, mahonesa, canónigos, lechuga, reclusa, tomatitos cherry , pepinillos, etc. Y de nutella, confitura, mantequilla, crema de cacahuete, dulce de leche etc.

Fuente de la receta: Patricia Arismendi. Las imágenes superiores aún no son las mías, si no de Thermorecetas y de la red. Las cambiaré en breve.

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

