

Bagels

Subida por antonio el 01/03/2010

Etiquetas: Aperitivos, Bollería, Tmx



INGREDIENTES

350 g. de Harina

20 g. de Levadura prensada

250 ml. de Leche

50 g. de Mantequilla

1 Cucharadita de postre de Az  car

1 Cucharadita de postre de Sal

Para el relleno

150 g. de Queso a las finas hierbas

2 Tomates grandes

Hojas de lechuga

Pimienta negra y pimentón

PREPARACIÓN

Tamice la harina en un cuenco. Haga un hoyo en el centro y eche la levadura desmenuzada.

Caliente la leche con la mantequilla y vi  rtala sobre la levadura, cubra la mezcla y déjela fermentar unos 15 minutos. (Este paso lo he hecho en la Th. poniendo primero la leche con la mantequilla 3 minutos, 40  , velocidad 1. Después ech   la levadura y la harina y mezcló un poco y he dejado reposar la mezcla 15 minutos)

Añada el azúcar y la sal y amase hasta obtener una pasta homogénea. (En la Th. le a  ad   después de esos 15 minutos el azúcar y la sal y lo mezcló todo bien unos segundos en velocidad 6, después 2 minutos a velocidad espiga y luego cubr   el vaso con paños de cocina y deje reposar la masa dentro los 30 minutos) C  brala y déjela reposar 30 minutos más.

Haga 12 anillos de pasta y déjelos reposar 15 minutos.

Cueza los bagels en agua hirviendo con sal de 2 a 4 minutos. D  jelos escurrir y póngalos en una bandeja forrada.

Precaliente el horno a 180   y horn  celos a temperatura media 18 minutos.

Cuando est  n fríos, rebane los bagels,   ntelos con el queso y ponga unas hojas de ensalada y unas rodajas de tomate. Salpimiente.