

Bagel

Malzemeler

250 gr un

5 gr tuz

50 ml sut

15 ml su

25 gr bal

10 gr yas maya

Hamurlari haslamak icin:

2 litre kaynar su

Yapilisi

Un ve tuzu derin bir yogurma kabinda guzelce karistirin.

Yas mayayi 15 ml suda ezerek eritin.

Yogurma kabina sut, bal ve suda erittiginiz mayayi ekleyerek kaba yapismayacak bir hamur yogurun. (Mikser kullananlar palet uc ile 1 dakika icinde yogurabilir.)

Yogurdugunuz tamuru hafifce unladiginiz tezgaha alip 1-2 kez yogurarak toparlayin ve uzerini bir bez ile kapatarak 30 dakika kadar dinlenmeye birakin.

Dinlenen ve kabaran hamurunuzu rulo haline getirin ve esit 6 ya da parcaya bolun. ayirdiginiz her parcayi elinizle yuvarlayin ve uzerine bez sererek 20 dakika kadar mayalanmaya birakin.

Mayalanan parcalarin her birini 8-10 cm uzunlugunda rulolar haline getirin ve simit sekli verin. (Yapistirmakta zorluk cekerseniz uclari biraz su ile islatabilirsiniz. Hamurun yapismasi onemli cunku haslarken acilabilir.)

Sekil verdiginiz bagelleri firin tepsisine dizin. Uzerine bir bez orterek 15 dakika daha mayalanmaya birakin.

Ocakta suyu kaynatin ve altini kisin. (Fingirdama kivami :)) Mayalanan simitlerinizi suya burakin ve 1 dakika kadar haslayin.

Haslanan hamurlari suzgec yardimiyla alin ve firin tepsisine dizin.

200 derece onceden isitilmis firinda 12-15 dakika kadar pisirin ve bageller hazir ellerimize saglik