

Montreal Bagel

Toplam 93 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 30 dk

10 kişilik

Zor

~270 kcal

Açılış 16/10

Montreal bagel, ballı suda kızartılarak pişirilen, susama bulanarak yüksek ısıya dayanıklı, küçük, tatlımsı ve yoğun Kanada simididir.

Malzemeler

- 4.5 su bardağı Ekmeklik un
- 1.5 su bardağı Ilısu
- 8 gr Kuru maya
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Bal
- 3 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 su bardağı Susam
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 200 gr Krem peynir
- 200 gr Füme somon
- 1 adet K1rm soğan

Yapılı

1. Ilısu, kuru maya, yumurta, sıyağ ve balı 2 yemek kaşığı karıştırın.
2. Ekmeklik un ve tuzu ekleyip sert hamuru 10 dakika yoğurun.
3. Hamuru 30 dakika dinlendirin.
4. Hamuru 10 parçaya bölüp halka şekli verin.
5. Geniş tencerede su ve kalan balı kaynatın.
6. Bagelleri ballı suda her yüzü 45 saniye haşlayın.
7. Süzülen bagelleri susama bulayın ve pepsiye dizin.
8. Bagelleri 230°C fırında 16-18 dakika pişirin.
9. Krem peynir, füme somon ve ince k1rm soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ballı su bagelin dışı parlak tutar ve susamı hamura sıkı yapışmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Krem peynir, füme somon ve k1rm soğanla kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam

Süt

Deniz ürünleri