

Bagel

Hozzávalók:

- Mester Házi kenyérliszt 200g,
- Tej 160ml,
- Élesztő 15g,
- vaj 10g
- cukor 20g
- 1 tojássárgája

Főzéshez:

- 1 mokkás kanál szódabikarbóna
- 2 dkg cukor
- 1 l víz

Kenéshez:

- 1 tojássárgája

Szóráshoz:

- mák, vagy szezámmag

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a tésztát, / robot gép habverőjével , hogy a tészta olyan legyen , mint egy krém/ A nyújtó lapot beolajozzuk és a tésztát 6 részre osztjuk, kigombócozzuk..A gombócokat ellapítjuk és a tészta közepébe lyukat alakítunk ki. Kelesztjük. Egy lábosba vizet forralunk és beletesszük a cukor másik felét és a szódabikarbónát, vizes kézzel a karikákat megfordítva a vízbe tesszük 20 másodpercre majd megfordítjuk újabb 20 másodperc után , sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, tetejüket tojás sárgájával megkenjük, rászórjuk a mákot vagy a szezámmagot .Előmelegített sütőben 220C-on 10-15 perc a sütési idő.