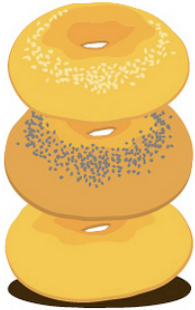


I ♥ BAG ELS



2 litres d'eau
2 œufs
1 blanc d'œuf pour dorer les bagels
1 pomme de terre pelée et coupée en morceaux
1 sachet de levure sèche
500 g de farine
250 g d'eau
30 g d'huile de tournesol
sucre
5g de sel

- Faire bouillir les 2 litres d'eau et ajouter la pomme de terre (cuire pendant 15 minutes)
- Enlever la pomme de terre et laisser refroidir l'eau à 40°C.
- Verser 40g d'eau de cuisson dans un bol, et y saupoudrer la levure sèche.
- Mélanger et laisser reposer pendant 3 minutes.
- Tamiser ensemble la farine, le sel et 5g de sucre dans un bol.
- Ajouter le mélange de levure, incorporer 85g d'eau de cuisson, et l'huile de tournesol.
- Ajouter les deux œufs et former une boule de pâte. Pétrir pdt 10 mn, elle ne colle plus.
- Mettre la boule de pâte dans un bol légèrement graissé, couvrir avec un linge et laisser dans un endroit chaud pendant 60 minutes. La pâte doit doubler de volume.

- Appuyer sur la boule de pâte pour la faire dégazer, et la sortir du bol.
- Couper la pâte en 16 parties de taille égale, faire des boudins de 15 cm de long. Joindre les deux bouts et bien pincer pour les souder, vous pouvez ajouter un peu d'eau pour les coller.
- Couvrir les anneaux avec le linge et les laisser lever pendant 20 minutes.

- Préchauffez votre four à 230°C.
- Recouvrir une plaque de papier sulfurisé.
- Faire bouillir à nouveau les 2 litres d'eau, et y ajouter 1 cs de sucre.
- Mettre les bagels dans l'eau bouillante (4 ou 5 à la fois, suivant la taille de votre casserole)
- Cuire chaque bagel pendant 3 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Retirez-les avec une écumoire.
- Mettre les bagels cuits sur la plaque du four. Avec un pinceau, badigeonner les bagels avec le blanc d'œuf dilué dans 1 cs d'eau.
- C'est à ce moment que vous pouvez, selon vos goûts, parsemer le dessus des bagels avec des graines de sésame noir ou blanc, ou des graines de pavot.
- Cuire pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les bagels soient bien dorés.

- Laisser refroidir et garnir de cream cheese, de saumon, what ever ...