

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki
bonheursdottoki.canalblog.com

Recette KitchenAid ou MAP.

Bagels

Source : Forum [>"Pains, Brioches"](#).

Ces petits bagels ressemblent côté saveur à de petits pains briochés...à manger avec du salé ou avec du sucré.



Pour 16 bagels de 10 cm de diamètre

- 10 g de levure sèche (ou 20 g de levure fraîche, en cube)
- 600 g de farine
- 360 g d'eau
- 50 g de beurre mou
- 10 g de sucre
- 1 CS de miel
- 2 cc de sel

Dans le bol du KitchenAid, avec le crochet pétrisseur, OU dans la machine à pain, mettre tous les ingrédients, dans l'ordre donné.

Il ne faut jamais mettre le sel en contact direct avec la levure sinon, cette dernière ne s'activera pas correctement.

Dans le KitchenAid, pétrir environ 10 min VIT 2 ou dans la machine à pain, régler le programme "pâte levée" et laisser doubler de volume dans la cuve.

Sur le bol du KitchenAid, mettre un film étirable et laisser le pâton doubler de volume à température ambiante ou si la pièce n'est pas assez chaude, enfourner à **30°C dans le four, **chaleur tournante...****



Le pâton a bien doublé de volume, il faut dégazer la pâte et la laisser reposer quelques minutes pour la détendre.

Former 16 petites boules de même poids sur la toile Roul'pat Demarle ou sur un plan de travail fariné. Laisser encore reposer quelques instants pour faciliter le façonnage.



Prendre chaque boule et faire un trou au centre. Mettre le doigt fariné dans le trou et faire des mouvements circulaires pour élargir le trou et former un anneau.



Les recouvrir d'un film alimentaire ou d'un torchon propre pour éviter une croûte sur le dessus. Laisser reposer 20 min.

Préparation du pochage

Dans une poêle, mettre de l'eau + 60 g de sucre + 1 CS de bicarbonate de soude. Bien mélanger et laisser frémir à tout petits **bouillons**.

Préchauffer le four à 220°C, chaleur tournante.

Pocher les bagels 2 par 2 de chaque côté, quelques secondes seulement. Ils vont remonter à la surface et se friper (c'est normal). Les sortir avec un écumoire pour les égoutter et les placer sur une plaque de cuisson.



Les dorer au blanc d'œuf battu et les saupoudrer de graines : sésame, pavot...

Cuire les bagels sur 2 plaques pendant 20 min et alterner celles-ci à mi-cuisson. Facile, non ?