BAKA

Ginos New York Bagels

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **180 min** Portioner: **4**

Bagels precis som i New York. Perfekt till brunchen!

Efter vår resa till New York i våras så har jag drömt om bagels.
Efter att ha läst minst 20 olika recept och tittat på massa bagels-videos på youtube så plockade jag lite från olika recept och gjorde min egna tolkning. Vilket bra resultat det blev - fluffiga, lite söta och så goda!
Hemgjorda bagels är gott och inte så avancerat egentligen. Du behöver ha lite tålamod bara, då det är flera steg i receptet.
Funfact: USA och främst New York är väldigt kända för sina bagels men i grund och botten så har Bageln sina rötter i Polen.
Bilden nedan är bagel med sesamfrön fylld med färskost, kallrökt skivad lax, picklad rödlök, skivad avokado och ruccola.
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

180

30 gram färsk jäst
6 dl kokt och nedkylt vatten, ca
2 msk socker
3 tsk salt
3 msk ljus sirap
15 dl ekologisk vetemjöl, ca (funkar med vanlig också)
lite socker, sirap el honung till kokvattnet
1-2 st äggvitor
1 burk blå vallmofrön
1 burk sesamfrön

GÖR SÅ HÄR

1. Du behöver helst en köksmaskin för att slippa knåda degen för hand, funkar självklart utan men tar längre tid. Lös upp jäst, sirap och socker i vattnet i en bunke.

2. Tillsätt en tredjedel av mjölet och sätt på maskinen och låt gå tills att mjölet är inarbetat. Upprepa tills att du har ca 2-3 dl mjöl kvar. Degen kommer vara hård och se "sprucken" ut men så ska den vara. Jäs sedan under bakduk till dubbel storlek, vilket brukar ta 60-90 minuter.

3. Stjälp upp degen på ett mjölat underlag och dela degen i så många bagels du vill ha. Jag gjorde ganska stora bagels och därför delade jag degen i 10 bitar. Vill man ha mindre bagels t ex till brunch så delar du degen i 15-16 bitar.

4 Nu har du 10 (el fler) degbitar, forma varje till en liten boll. Lägg under plastfolie eller bakduk under tiden så de inte blir torra.
När du gjort små bollar av degen så plattar du till bollen något och gör ett hål i mitten med hjälp av tummen och pekfingret. Se till att göra ganska stora hål då bröden ska jäsa yttligare än gång och då kommer de små hålen gå ihop igen. När du är klar med alla hål, låt jäsa yttligare 60 minuter.

5 Koka nu upp vatten i en stor vid kastrull eller traktörpanna med antingen lite socker, ljus sirap eller honung. Sätt på ugnen på 200 grader. Värmen kan variera beroende på ugn, du känner din ugn bäst och utgå från det.Med hjälp av en hålslev ska du nu sjuda 3-4 bröd åt gången i ca 1 minut per sida. Lägg sedan över dem på en bakduk för att absorbera överflödigt vatten.

6 När du är klar så vispar du upp äggvita lätt från 1-2 ägg och penslar bröden och sedan sprinklar du över t ex sesam-, vallmo- eller pumpafrön. Ställ in dem i ugnen på en plåt med bakplåtspapper och grädda i ca 20 minuter eller tills att du får en fin gyllenbrun yta. Låt kallna något och avnjut! Smaklig måltid!