

Bagels de Montréal

- La recette facile des bagels de Montréal maison!



Ingrédients

- 1 tasse et demie (375 ml) d'eau chaude
- 2 paquets de levure instantanée
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1 cuillère à thé et demie de sel
- 1 œuf complet
- 1 jaune d'œuf
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile végétale
- 1/2 tasse (125 ml) de miel
- 5 tasses (1250 ml) de farine
- 1 tasse d'eau + 1/4 de tasse (65 ml) de sirop d'orge maltée ou de miel
- 1 tasse et demie (375 ml) de graines de sésames légèrement rôtis

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger l'eau avec la levure, le sucre et le sel jusqu'à dissolution.
2. Ajouter l'œuf, le jaune d'œuf, l'huile et le miel. Bien mélanger.
3. Ajouter graduellement la farine afin de former une pâte tout en mélangeant constamment. Pétrir une dizaine de minutes et ajouter un peu plus de farine si vous voyez que la pâte colle.
4. Couvrir pendant 15 minutes.
5. Faites sortir l'air en *punchant* la pâte et diviser en 16 morceaux égaux. Rouler

chaque morceau en un colombin de 10 pouces et former un bagel avec vos mains.

6. Couvrir avec une serviette propre et laisser un bon 30 minutes à la pâte des bagels pour lever.
7. Préchauffer le four à 450 °F (230 °C).
8. Faites bouillir 1 tasse d'eau avec 1/4 de tasse de sirop d'orge maltée ou de miel. Étendez vos graines de sésame dans une assiette.
9. Faites bouillir chacun des bagels pendant 30 secondes dans le mélange. Retirer l'excès d'eau et couvrir de graines de sésame.
10. Faites cuire pendant 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Tourner à la mi-cuisson.
11. Vous pouvez les congeler en les plaçant dans un sac ziplock où vous avez retiré l'air.

“

Les bagels de Montréal sont reconnus à travers le monde comme étant les meilleurs bagels au monde! Voici la recette pour vous en faire une batch à la maison!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

