



Miscela Oro Rustico



**Ori di Sicilia®**  
GLUTEN FREE *Dolcissimi*

## New York-style Bagels



8 bagels



2 ore

### INGREDIENTI

500 g Miscela Oro Rustico

400 g acqua

7 g lievito di birra disidratato

10 g sale

30 g olio d'oliva

2 cucchiaini di miele

per la finitura:

semi vari (lino, chia, sesamo,  
girasole, papavero etc...)

3 litri di acqua

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 cucchiaino di miele

### PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua e il lievito.

Mescola, versa il miele e la Miscela Oro Rustico.

Impasta con il gancio per qualche minuto, staccando di tanto in tanto la pasta dal gancio e dai bordi della ciotola.

Dopo 5 o 6 minuti, aggiungi il sale e l'olio e impasta ancora per 5 o 6 minuti.

Sposta l'impasto sulla spianatoia unta e impasta ancora per qualche istante, in modo da rendere la pasta liscia e uniforme.

Dividila in 8 porzioni di circa 124/125 g l'una.

Con le mani ben unte, forma delle palline molto lisce e regolari.

Forma un buco al centro di ogni panino, inserendo un dito unto e allargalo progressivamente con le mani unte.

Dovrai creare una sorta di ciambella con un foro abbastanza largo.

Non preoccuparti, la pasta è molto elastica e ti permette di fare questo lavoro senza strapparsi o rovinarsi.

Lavora bene la pasta, così che l'aspetto dei bagels sia liscio e regolare fin da subito.

Disponi man mano i bagels su una placca coperta di carta da forno, distanziandoli tra di loro.

Copri con pellicola e lascia lievitare fino al raddoppio.

Il tempo di attesa per il raddoppio varia a seconda della temperatura ambiente.

Va da un minimo di 50 minuti fino anche a 120 minuti.



Una volta lievitati, ritaglia la carta da forno attorno ad ogni bagel, questo ti aiuterà a sollevarli senza rovinarli.

Riscalda il forno a 200°.

Porta a bollire l'acqua in una casseruola abbastanza larga.

Versa il bicarbonato e il miele e aspetta che l'acqua torni a bollire.

Solleva un paio di bagels, prendendoli con la carta da forno, e immergili nell'acqua bollente.

Rimuovi la carta e, rigirandoli con delicatezza, lasciali sbollentare per circa 15 o 20 secondi.

Sollevali delicatamente con un mestolo forato e poggiali su una gratella.

Cospargili man mano che li tiri fuori dall'acqua con i semini che hai scelto di usare.

Quando tutti i bagels sono stati sbollentati, sistemali su una placca da forno coperta da carta da forno, distanziandoli.

Cuocili per circa 25 o 30 minuti.

Al tatto non si dovranno infossare e dovranno risultare ben coloriti.

Sformali e lasciali raffreddare su una gratella prima di consumarli.

*Buon appetito!*