

SAJTOS SZALONNÁS BAGEL

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 300g**
- **BL80 Fehér kenyérliszt: 200g**
- **(BL80-as liszt hiányában lehet BL55 lisztet használni a teljes mennyiségben)**
- **Friss élesztő: 17g, vagy szárított élesztő: 5g**
- **Só: 8g**
- **Cukor: 7g**
- **Vaj: 17g**
- **Tojássárga: 1db**
- **Snidling: 10-15g ízlés szerint (elhagyható)**
- **Tej: 200ml**
- **Víz: 100ml**



A töltelék összetétele:

- **Reszelt sajt: 200g**
- **Kockázott bacon szalonna: 160g**

Szükséges még 1db tojás a kenéshez, amennyiben a tojásos felületkezelést választjuk!

Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztása a zsiradék utólagos hozzáadásával, amikor a többi elem elkeverésével egy összefüggő tészta állag kialakult, a snidling pedig csak a dagasztás utolsó pár percében hozzáadandó
2. Tésztaérés: 45 perc
3. Tészta mérése, osztása 10x85g súlyra, majd az elosztott tészták felgömbölyítése
4. Pihentetés: 15 perc
5. Tésztaszálak nyújtása, bagetek formázása, majd sütőlemezre helyezésük
6. Amennyiben a tojásos felület kezelést választjuk, le kell kenni a felületüket a felvert tojással
7. Kelesztés: 25-40 perc

8. Gőzös sütés esetén vízzel való átspriccelésük, felületük megszórása magvakkal ízlés szerint (elhagyható), majd a töltelék betöltése a középső üregükbe. A tojásos kezelés esetén hasonló az eljárás, annyi különbséggel, hogy a felületüket ismét a felvert tojással kell átkenni a vizes spriccelés helyett, amit minden esetben érdemes közvetlen a sütés előtt tenni
9. Sütés: 240C°-ra előmelegített sütőbe kell behelyezni alsó-felső sütési módban, melynek légtere tojásos felületkezelés esetén száraz, ha viszont nincs tojással kezelve, akkor gőzzel telített. A hőmérsékletet a behelyezést követően azonnal 220C°-ra kell csökkenteni. A sütési idő 14-16 perc. Gőzös sütés esetén a gőzképző eszköz 9 perc után eltávolítandó
10. Abban az esetben, ha a bagelek gőzös légtérben sülték, a sütés után közvetlen célszerű átspriccelni a felületüket vízzel.



A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeλλátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének, valamint a BL80 kecskeméti kerecsen világos búzalisztjének a használatát!

<https://gaborahazipek.hu/>