



CUCINA CON NOI!

Bagels con Confettura di Frutti di Bosco

INGREDIENTI

250 g di Farina di manitoba

200 g di Farina 00

6 g di sale

15 g di lievito di birra

225 ml di latte fresco intero

50 ml di acqua

1 cucchiaino di malto

25 g di burro

1 uovo

1 cucchiaio di malto per la bollitura

semi di papavero per la guarnizione

Virtù di Frutta ai Frutti di Bosco q.b.

1 cucchiaino di zucchero



Oltre 60



12



Avanzata

Preparazione

- 1** Mettere in una ciotola capiente le due farine preventivamente setacciate, quindi fare un buco al centro. In un altro contenitore versate il latte tiepido, aggiungete lo zucchero, il lievito, il malto e mescolate per sciogliere il tutto.
- 2** Versare il composto di latte al centro della farina e cominciare ad impastare unendo l'uovo a temperatura ambiente. Aggiungere anche i 50 ml di acqua tiepida nella quale si sarà precedentemente disciolto il sale e amalgamare per bene gli ingredienti.
- 3** Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungere il burro a pezzetti ammorbidito; impastare bene il tutto per almeno 10 minuti fino ad ottenere un composto liscio, elastico ed omogeneo.
- 4** Spennellare una ciotola con un filo di olio di semi, quindi adagiarvi l'impasto ottenuto che verrà spennellato anch'esso con poschissimo olio, quindi coprire la ciotola con della pellicola trasparente e lasciare lievitare per un paio di ore a 30°C o fino a che il volume non sarà raddoppiato.



5 Trascorso il tempo di lievitazione, impastare il composto per qualche secondo e poi dividerlo in 12 palline sulle quali praticare un foro al centro allargandolo con le dita. Una volta formati, lasciate lievitare per altri 30 minuti i bagels su di una teglia foderata con carta forno a 30°C.

6 Nel frattempo mettere a bollire dell' acqua in una pentola e versarci un cucchiaino di malto. Una volta raddoppiato il volume del composto, ritagliare in quadrati la carta forno sui quali sono posizionati e tuffarli delicatamente nella pentola con tutta la carta che poi si staccherà da sola.

7 Lasciare sobbollire per 10 secondi i bagels, facendo sì che si bagnino su entrambi i lati, poi estrarli sgocciolandoli per bene con una schiumarola e poggiarli su una teglia foderata con altra carta forno. Cospargere i bagels con i semi di papavero e infornarli immediatamente a 220°C in forno statico per 20/25 minuti, spruzzando nel forno un po' d'acqua i primi 5 minuti di cottura.

8 Non appena i bagels diventeranno dorati estrarli dal forno e lasciarli raffreddare su una grata. Consigliamo l'accostamento con un po' di burro a temperatura ambiente e qualche cucchiaino di Confettura Virtù di Frutta ai Frutti di Bosco.

