Les bagels de Thierry Marx

Ingrédients pour 20 bagels: vous pouvez congeler le surplus en ayant pris soin de les couper en deux avant

1 kg de farine
2 sachets de levure de boulanger déshydratée
1 cs d'huile
20g de sucre
20g de sel
60 cl d'eau

1 jaune d'œuf

Pétrissez tous les ingrédients ensemble pendant au moins 5 minutes. Laissez lever la pâte, couverte d'un torchon, une heure dans un endroit tempéré.
Au bout de ce temps, partagez le pâton en 20 boules égales. Laissez les poser 5 minutes. Aplatissez les et faites un trou au milieu avec votre pouce.
Faites bouillir une grande quantité d'eau avec une cuillère à café de miel. Éteignez le feu et plongez les pagels pendant 30 secondes. Égouttez les avec une écumoire et déposez les sur la plaque du four.
Badigeonnez les bagels avec le jaune d'œuf battu et enfournez à 230° pendant 15 minutes.
Laissez refroidir sur une grille avant de les fourrer comme bon vus semble.