

## Bagels de New-York

Petits pains à trancher en deux. On peut les griller et les tartiner (avec du beurre, de la confiture...) ou à utiliser en sandwich (ce soir avec du Saint Morêt et de la truite fumée, c'était un délice).



### Ingrédients pour 8 bagels :

- 500 g de farine à pain riche en gluten
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale ou huile d'olive
- 1 sachet ou bien environ 15 g de levure boulangère
- 300 à 350 ml d'eau tiède

### Préparation :

Mélangez la farine, le sucre et le sel dans un grand bol. Diluez la levure dans une petite quantité d'eau tiède.

Mouillez le mélange farine, sucre et sel avec l'huile, la levure diluée et le reste de l'eau, jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Malaxez cette pâte pendant une dizaine de minutes. Si vous avez un robot ou une machine à pain, c'est encore plus facile.

Divisez la pâte en huit morceaux égaux et faites-les reposer pendant 10 minutes.

Formez les bagels : roulez chaque morceau en boudin allongé avec les deux paumes, puis réunissez les deux bouts pour faire un cercle de pâte. Mettez la main à l'intérieur et, pour bien réunir les bouts et arranger la forme du bagel, faites-le rouler sur la table avec cette main. Même s'ils ne sont pas parfaitement ronds, les bagels tiendront bien à la cuisson.

Laissez les bagels reposer 10 à 20 minutes de plus.

Faites chauffer une grande casserole d'eau et faites chauffer votre four à 220°C (thermostat 7).  
Faites bouillir les bagels par petits groupes (3 à 4 selon la taille de votre casserole et de vos bagels) pendant 1 minute de chaque côté.

Laissez-les reposer 1 minute, puis arrangez-les sur une plaque huilée allant au four.

Ces bagels sont bons nature, mais si vous le souhaitez, vous pouvez aussi mettre un peu de gros sel, des graines de sésame ou de pavot sur le dessus.

Enfournez les bagels et faites-les cuire pendant 9 minutes.

Puis retournez-les et faites-les cuire 9 minutes de l'autre côté. Laissez-les refroidir quelques minutes avant de les déguster tout chauds.

Pour finir... Pour le goûter, vous pouvez aussi préparer des bagels aux raisins et à la cannelle, en mélangeant ces ingrédients à la pâte.