

Bagels maison au saumon fumé

Préparation : 2 h

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 10 bagels (j'en ai fait 12)

Pour les bagels :

800 g de farine

54 cl d'eau tiède

16 g de levure de boulanger sèche instantanée

6 c à s d'huile

2 c à s de sucre

1 c à s rase de sel

Pour le pochage :

1 c à c de bicarbonate de soude

1 oeuf

Graines de pavot

Pour la garniture :

200 g de philadelphia

500 g de saumon fumé

1 oignon rouge

1 pot de câpres

100 g de roquette

Préparation de bagels :

Mélanger la farine avec la levure instantanée. mettre tous les ingrédients dans un grand saladier sauf la farine et la levure. Ajouter la farine petit à petit et mélanger au batteur électrique muni des crochets. Quand la pâte commence à former un amas trop difficile à travailler au batteur, la mettre sur le plan de travail en saupoudrant de farine et pétrir 10 à 15 mn à la main en décollant la pâte du plan de travail. La pâte doit rester très molle et légèrement collante. Appuyer dessus du bout des doigts, elle doit revenir doucement. Si ce n'est pas le cas, continuer à pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule molle mais élastique et homogène. Mettre ensuite la pâte dans un saladier huilé, recouvrir de film alimentaire et laisser reposer 1 h environ jusqu'à ce que la pâte double de volume. Dégazer ensuite la pâte en donnant un coup de poing dessus (ça défoule!) et la replier plusieurs fois vers l'intérieur pour former une boule.

Diviser la pâte en 10 à 12 morceaux et former des boudins, puis coller les extrémités avec un peu d'eau pour former un anneau. Prendre soin de faire un trou large d'environ 6 cm. Mettre les bagels sur un papier sulfurisé fariné et laisser monter 1 h en couvrant d'un torchon.

Porter une casserole d'eau à ébullition et ajouter le bicarbonate de soude. Baisser légèrement le feu pour obtenir de petits bouillons et plonger les bagels un par un pour les cuire 1 mn de chaque côté. Les retirer au fur et à mesure avec une écumoire et les poser rapidement sur un linge propre pour absorber l'excès d'eau. Faire préchauffer le four à 250°.

Les transférer ensuite rapidement sur une plaque de cuisson huilée ou recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner les dessus des bagels avec un pinceau au jaune d'oeuf battu et parsemer de graines de pavot. Enfourner les bagels et baisser la température du four à 190°. Laisser cuire environ 20 à 25 mn (à adapter en fonction du four). Une fois cuits les mettre à refroidir sur une grille.

Pour le service couper les bagels en 2. Tartiner une face de Philadelphia et garnir de saumon fumé, d'oignon émincé, de câpres et de roquette. Recouvrir avec l'autre moitié.

Vin conseillé : un Givry blanc

Les bagels se congelant très bien, les couper en 2 avant de les congeler et les griller avant de les garnir. Il est évident que pour les quantités de la garniture tout est affaire de goût et tout dépend de la taille des bagels. Le temps de levage de la pâte dépend de la température de la pièce, cela peut être plus long qu'indiqué.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>