



## Њујоршки Багел

Багелот во денешно време се поврзува со градот Њујорк и неговата развиена култура на кафетерии и сендвичари, но во Америка го донеле Еврејските емигранти и до ден денес тој останува Еврејски рецепт кој сега е популарен низ целиот свет. Багелите прво се пошираат во жешка вода, а потоа се печат во рерна.



### Состојки:

- 1 пакување чаден лосос
- 200 грама крем сирење
- 2 кафени лажички квасец
- една ипол супена лажица шеќер
- 300 милилитри топла вода
- 500 грама брашно
- една ипол кафена лажичка сол

### Чекор 1

За да се активира квасецот, ќе го измешаме со топла вода и шеќер.

Оставете го да отстои 5 минути додека да почне да прави пена.

### Чекор 2

Потоа ставете ги брашното и солта во голем сад. Измешајте ги и направете дупка во средината во која ќе ја сипете смесата со квасецот.

Измешајте ги сите состојки во садот со лажица, превртете го тестото од садот на работната површина и продолжете да го месите тестото со раце најмалку 5 минути.

### Чекор 3

Покријте го тестото во сад намачкан со брашно или масло и оставете го да стасува еден час на топло место.

### Чекор 4

Размесете го тестото и свиткајте го во долга рамномерна ролна. Исечете го на 8 парчиња.

Од овој рецепт исто така можете да направите и 6 големи багела.

Со раце направете топчиња од парчињата тесто и оставете ги да отстојат уште 10 до 15 минути покриени со крпа.

### Чекор 5

Со прст направете дупка на средината од топчињата. Полесно ќе Ви оди ако на пртот ставите брашно.

### Чекор 6

Зовријте малку вода со една супена лажица шеќер и во неа поширајте го секој багел 1 минута, вртејќи го од другата страна по 30 секунди. Багелите треба да останат на површината на водата.

### Чекор 7

Кога ќе завршите со поширањето, печете ги сите багели заедно во рерна загреана на температура од 200 степени 20 минути.

Оставете ги да се изладат и пресечете ги на половина пред сервирањето. Ние ги сервираме со крем сирење, чаден лосос и свежа миродија. И малку кисели краставички.

### Совет

Процесот на поширање го прави тестото на багелите потврдо и неверојатно е колку тие заситуваат.

Обидете се со било која комбинација на филови и потпечете ги неколку дена подоцна ако сакате да ги освежите!

Овде во Мои Рецепти веќе размисливаме за слатки варијанти на багел со цимет и суво грозје.

### Користени производи:



Тава со рачки



Сет тави за пица

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)