

Four multifonctions  
Temps de préparation : 30min  
Temps de cuisson : 25min  
Temps de repos et de pousse : 1h

## Bagels maison au saumon par ClemFoodie

Pour 4 personnes



### Panier de courses

#### Pour les 4 pains bagels :

300g de farine de blé t45  
175 ml d'eau  
10g de levure fraîche de boulanger  
4g de sel  
1 c. à café de sucre

#### Pour la cuisson des pains bagels :

1 c. à café de sucre ou de miel  
1 œuf  
Des graines de votre choix

#### Pour la garniture :

4 c. à soupe de fromage frais  
1 concombre  
4 tranches de saumon fumé  
4 c. à soupe de pickles d'oignons rouges  
Aneth ou ciboulette frais  
1 citron  
Du poivre

#### Matériel

1 robot pâtissier  
1 casserole  
1 plaque de cuisson allant au four

## Déroulé de la recette

### Préparation du pain bagel

- 1) Placer tous les ingrédients nécessaires à la préparation du pain bagel dans votre robot et les pétrir pendant environ 7 à 8 minutes.
- 2) Recouvrir le bol avec un torchon et laisser pousser pendant environ 1h (jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume).
- 3) Une fois la pâte ayant doublé de volume, la dégazer.
- 4) Façonner les bagels en formant 4 boules de pâtes. Placer ensuite votre index (préalablement fariné) au centre et trouser la boule, puis faites tourner le bagel autour de votre doigt en mouvements circulaires pour bien former le trou. Répéter l'opération avec les pâtons restants.

### Cuisson

- 1) Porter à ébullition 1,5L d'eau avec une cuillère à café de sucre ou de miel, pocher chaque bagel dans l'eau sucrée bouillante pendant environ 1 minute, puis les égoutter.
- 2) Préchauffer le four à 220°C, HydraCook chaleur sole-voûte.
- 3) Placer les bagels sur une plaque de cuisson, les dorer avec de l'œuf puis ajouter les graines dessus.
- 4) Faire cuire pour environ 25 minutes.
- 5) Les laisser tiédir.

### Dressage

- 1) Une fois les bagels tiédés, les couper en 2 et les garnir avec le fromage frais, le concombre, le saumon et les pickles.
- 2) Ajouter les herbes fraîches, un trait de jus de citron et poivrer le tout.

Ils sont prêts à être dégustés, bon appétit !