Bagely se sýrem Moravský bochník a uzeným lososem

2 hodiny včetně kynutí náročnost ●●○○

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 7 g sušeného droždí
- 2 lžíce olivového oleje
- 310 ml vlažné vody
- sůl
- 3 lžíce cukru
- sezamová semínka

Náplň

- sýr Moravský bochník
- Jihočeské žervé
- avokádo
- uzený losos
- rukola
- ředkvičky
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Do mísy dáme trochu vlažné vody, droždí a lžíci cukru. Necháme 10 minut vzejít kvásek. Poté do mísy přidáme i mouku, olej, sůl a zbytek vody. Vypracujeme těsto, které necháme hodinu kynout.
Po vykynutí z těsta vytvoříme cca 12 kuliček. Dáme také do většího hrnce vařit vodu se zbylým cukrem a troubu předehřejeme na 200 °C. Do bochánků uděláme pomocí vařečky větší dírky. Před pečením bagely ještě povaříme ve vroucí vodě. Z každé strany asi minutu až dvě. Okapané je přendáme na plech vyložený pečicím papírem a posypeme semínky. Pečeme v troubě 20 až 25 minut.

Vychladlé bagely rozkrojíme, namažeme Jihočeským žervé a navrstvíme na sebe posolené a opepřené avokádo, tenký plátek ředkvičky, rukolu, sýr Moravský bochník, lososa a přiklopíme horní částí bagelu.

Autorkou a fotografkou receptu je Míša Poláková