Sýrový bagel

90 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (12 porcí)

- 500 g hladké mouky
- 7 g sušeného droždí
- 330 ml teplé vody
- 3 lžíce cukru
- 2 lžíce olivového oleje
- 10 g soli
- sezamová semínka na posypání

Náplň:

- Jihočeské pomazánkové tradiční bez příchuti 31%
- Sýr na pánev
- salát
- rajče
- Ajvar squeeze

Návod na přípravu:

Do velké mísy dáme hladkou mouku, sušené droždí, teplou vodu, 1 lžíci cukru, olivový olej a sůl. Vše dobře promícháme a vypracujeme hladké těsto. Zakryjeme mísu utěrkou a necháme těsto nakynout na teplém místě asi 1 hodinu, dokud nezdvojnásobí svůj objem.

V hrnci přivedeme k varu vodu, přidáme trochu soli a 2 lžíce cukru. Plech si vyložíme pečicím papírem. Vykynuté těsto rozdělíme na 12 kousků. Každý vytvarujme do koule a pak vytvoříme uprostřed díru, aby vznikl tvar bagelu. Bagely po třech až čtyřech kouskách vložíme do vroucí vody a vaříme asi 1–2 minuty z každé strany. Po uvaření je opatrně vyndáme a okapané položíme na plech. Posypeme je sezamovými semínky a pečeme v troubě předehřáté na 200 °C asi 20 minut, dokud nejsou zlatavé a křupavé.

Sýr na pánev opečeme z obou stran zprudka na pánvi. Upečené bagely rozkrojíme a namažeme pomazánkovým máslem. Naplníme je salátem, rajčetem, Sýrem na pánev a dochutíme Ajvarem squeeze.