

Bagels cu dovleac

Bagels cu dovleac

Ingrediente :

1 kg faina, 2 cuburi drojdie proaspata, 200 g pulpa dovleac, 1 lingura sare, 4 linguri ulei, fulgi de migdale

Preparare :

Se amesteca faina cu sarea. Se dizolva drojdia in 600 ml apa calduta. Se adauga la faina si se framinta. Se adauga uleiul. Se framinta pina cind se desprinde de pe vas. Se acopera si se lasa la crescut cel putin o jumătate de ora. Se rade dovleacul pe razatoarea mare. Se incorporeaza in aluat. Se mai adauga faina, daca aluatul pare prea moale. Se fac 12 bile de aluat. Se face o gaura cu degetul mare in fiecare bila. Se da in clocot o oala mare de apa cu putina sare. Se fierb bagels aproximativ 2 minute si se scot cu spumiera. Se aseaza pe o tava tapetata cu hirtie de copt, se presara migdalele si se dau la cuptorul incins la 200 grade Celsius 20 minute, pina cind se rumenesc.