



RECIPE TITTLE NEW YORK STYLE BAGELS

190°C 20分~

材料

<シナモンレーズンベーグル>

3個分

強力粉……………200g

はちみつ……………12g

シナモンパウダー……………3g程度

イースト……………1g(小さじ1/4)

塩……………3g(小さじ1/2)

水(常温)……………110ml~120ml

ドライレーズン……………30g

<エブリシングベーグル or プレーンベーグル>

3個分

強力粉……………200g

きび砂糖……………6g(小さじ1)

塩……………4g(小さじ3/4)

イースト……………1g弱(小さじ1/4程度)

水(常温)……………100ml~105ml

オリーブオイル……………小さじ1

<エブリシングベーグルトッピング>

白ごま……………大さじ1

黒ごま……………大さじ1

ケシの実……………大さじ1

粗塩……………小さじ2

ドライガーリック……………大さじ1

ドライオニオン……………大さじ1

水……………適量(鍋いっぱい、約2L程度)

はちみつ(モラセス)……………大さじ1程度

必要な道具

大きめのボウル×2

ベーグルが一度に3個入り、ある程度深さのある、

フライパンか鍋

揚げ物用などのすくい網

ナイフかベンチスクレーパー

オープンペーパー(シルパット)

タイマー

<クラス前の下準備>

ドライレーズンはお湯で戻して水気を切っておく

ドライオニオン、ドライガーリックがない場合

(パウダーは×)ゴマのみでもok

プレーンを作りたい場合は全てなしでok