

# Bagels cu dovleac



Aceasta reteta de bagels cu dovleac e nemaipomenita, si pe deasupra mai e si de post!

Acesti covrigi fierti si apoi copti nu se fac deloc greu si se pot manca taiati in doua, unsi cu unt, cu felii subtiri de sunca, salam, cascaval (da' atunci nu mai sunt de post ☐ ).

Sau puteti opta pentru varianta dulce, adica ungeti inelele cu unt sau ulei de cocos, pentru varianta vegana, si-apoi cu miere sau gem ori dulceata. Poate chiar cu o **dulceata de dovleac!**

De-abia astept sa-i incercati (pana prin noiembrie nu am sanse, hm?! ...desi e bine si atunci ☐ )

## Ingrediente:

- 1 kg faina
- 1 lingura sare
- 600 ml apa
- 50 g drojdie proaspata
- 4-5 linguri ulei
- 200 g pulpa de dovleac

- 50 g fulgi de migdale (optional)

## Mod de preparare:

Pentru aluatul dospit, se cerne faina intr-un castron si se amesteca impreuna cu sarea. Apoi se pregateste maiaua: amestecati intr-un bol mic drojdia maruntita +1 lingurita zahar + 2 linguri apa calda, peste care presarati un pic de faina. Lasati sa stea cca. 2-3 minute.

Incalziti apoi apa (sa nu fie fierbinte!) si amestecati-o cu maiaua si faina din castron. Ultimul ingredient care se adauga e uleiul.

Se framanta bine aluatul pana cand se desprinde de pe marginile castronului.

Se acopera vasul si se lasa sa creasca 30 de minute la caldura.

Pulpa de dovleac se da pe razatoarea mare si se framanta cu aluatul dospit:



Se fac 12 bile de aluat (eu le-am asezat pe masa unsa cu ulei)



Acum tot ce trebuie sa faceti este o gaura in mijlocul fiecareia dintre ele (cu degetul):



Cuptorul se incinge la 200 grade C (foc mare).

In continuare, se da in clocot o cantitate mare de apa si se introduc inaintea chiflele, cu ajutorul unei spumiere. Se lasa cca. 2 minute (1 minut pe o parte, 1 minut pe cealalta parte) dupa care se scot tot cu spumiera:



Bagels se aseaza pe o tava tapetata cu hartie de copt:



Ideal ar fi sa ii mai lasati vreo 5 minute la dopsit dar e bine si daca ii dati imediat la copt. Ii lasati cca. 20 de minute sau pana cand se rumenesc frumos:



Ii puteti lasa simpli, cum am facut eu, sau puteti sa presarati deasupra lor fulgi de migdale.



Gustarelele perfecte pentru micul dejun!!!



Eu aici am rupt unul, pentru nelipsita sectiune, ca sa-i vedeti pufosenia:



*Laura Sava*

Acum am prins curaj sa fac si bagels simple!!!!!!!!!!!!