

# Bagels cu dovleac

[shashin type="photo" id="16885" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aceste bagels cu dovleac sunt nemaipomenite, si pe deasupra mai sunt si de post. De-abia astept sa le 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:

Se cerne faina intr-un castron si se amesteca impreuna cu sarea. Se pregateste maiaua: se pune intr-un bol mic drojdia maruntita+1 lingurita zahar+2 linguri apa calda, peste care presarati un pic de faina...

Se incalzeste putin apa si se amesteca cu maiaua si faina din castron. Se adauga uleiul si se framanta pana ce aluatul se desprinde de pe marginile castronului. Se acopera vasul si se lasa sa creasca 30 de minute la caldura.

Se rade pulpa de dovleac mare si se framanta cu aluatul dospit:

[shashin type="photo" id="16886" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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

[shashin type="photo" id="16887" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se face o gaura cu degetul in mijlocul fiecareia dintre ele:

[shashin type="photo" id="16888" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se incinge cuptorul la 200 grade C. (foc mare). Se da in clocot o cantitate mare de apa si se introduc inauntru chiflele, cu ajutorul unei spumiere. Se lasa cca. 1/2 de minut si se scot tot cu spumiera:

```
[shashin type="photo" id="16889" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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

```
[shashin type="photo" id="16890" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

...si se coc la cuptor cca. 20 de minute:

```
[shashin type="photo" id="16891" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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

Asa aratau dimineata:

```
[shashin type="photo" id="16892" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Perfecte pentru micul dejun!!!

```
[shashin type="photo" id="16893" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Eu aici am rupt una, pentru nelipsita sectiune, ca sa vedeti cat de pufoase au iesit:

```
[shashin type="photo" id="16894" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se pot manca si altfel: taiate in doua, unse cu unt (da' atunci nu mai sint de post :D) cu felii subtiri de sunca, salam, cascaval. Sau puteti opta pentru varianta „dulce”, adica ungeti inelele cu unt, si-apoi cu gem, dulceata, miere, etc...

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