Brood & bakken / Verenigde Staten

Bagels uit New York

Dicht, taai, onherleidbaar bevredigend - de unieke textuur van de NY bagel komt van een deeg met een hoog glutengehalte, een nachtelijke koude vertraging en een moutige kook vóór het bakken, waardoor een korst ontstaat die onder het mes breekt en een kruimel die alle bedriegers weerstaat.

Tijd 1080 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Glutenrijk broodmeel (14% eiwit)
- ☐ 2% Fijn zeezout
- ☐ 0,5% Instantgist
- ☐ 20 g Alles bagelkruiden of sesam-/maanzaad
- ☐ 55% Koud water
- ☐ 1,5% Gerstemoutstroop (deeg)
- ☐ 30 g per liter Gerstemoutstroop (water koken)

Zo maak je het.

01 Meng bloem, zout, gist en moutsiroop. Voeg koud water toe (koud water vertraagt de gisting en verbetert de textuur). Meng tot er een zeer stijf, droog uitziend deeg ontstaat; bageldeeg is merkbaar stijver dan welk ander brooddeeg dan ook, met slechts 55% hydratatie. Kneed krachtig gedurende 12-15 minuten met de hand (of 10 minuten op medium in een staande mixer) tot het deeg satijnzacht en extreem strak is. Verdeel in 8 porties (elk ongeveer 110 g).

02 Vorm elke portie tot een strakke bal en gebruik vervolgens de duim-door-methode: druk beide duimen door het midden van de bal en rek de ring uit tot een diameter van 8-9 cm met een gat van 3 cm (het gat krimpt tijdens het rijzen en bakken). U kunt ook elke bal in een touw van 25 cm rollen en de uiteinden met een overlap van 3 cm aan elkaar verbinden, stevig aandrukken en de naad tegen het werkoppervlak rollen om deze af te dichten. Leg ze op met bakpapier beklede bakplaten bestrooid met maïsmeel of griesmeel. Zet het een nacht onafgedekt in de koelkast (12-16 uur).

03 Haal de bagels uit de koelkast. Vlottertest: laat één bagel in koud water vallen; hij moet binnen 10 seconden drijven. Als het zinkt, laat de batch dan nog 30 minuten bij kamertemperatuur rijzen. Breng een ruime pan water aan de kook. Gerstmoutsiroop toevoegen. Kook bagels met 2 à 3 tegelijk gedurende 60 seconden per kant (zachter) of 90 seconden per kant (kauwer, authentieker). Verwijder met een spin of een schuimspaan, laat uitlekken en druk de natte bovenkant onmiddellijk in de zaden of kruiden.

04 Bak op een met bakpapier beklede bakplaat (of voorverwarmde baksteen) op 230 C (450 F) gedurende 18-22 minuten tot ze diep goudbruin zijn zonder bleke vlekken. Draai de lade na 10 minuten. De bagels zullen in de laatste 3 minuten aanzienlijk donkerder worden. Laat het minimaal 15 minuten afkoelen op een rooster voordat u het aansnijdt; de kruimels zijn nog aan het harden.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / new-york-bagels