

Bagel



Snack Collection



Snack Collection
3-5 min

Snack Collection
Precision
P1 - 2-5 min

en Summary

Bagel with smoked salmon and avocado.....	4
Buns.....	5
Plain bagels	6
Savarin cakes.....	7

fr Sommaire

Bagel au saumon fumé et avocat	8
Buns.....	9
Bagels natures	10
Savarins.....	11

pl Podsumowanie

Bajgiel z wędzonym łososiem i awokado.....	12
Bułki.....	13
Standardowe bajgle.....	14
Babeczki drożdżowe Savarin	15

de Inhalt

Bagel mit geräuchertem Lachs und Avocado.....	16
Brötchen.....	17
Einfache Bagels.....	18
Savarin-Kuchen	19

nl Overzicht

Bagel met gerookte zalm en avocado	20
Broodjes	21
Gewone bagels.....	22
Savarin-cakes.....	23

da Oversigt

Bagel med røget laks og avocado	24
Boller	25
Almindelige bagels	26
Savarinkager.....	27

sv Sammanfattning

Bagel med rökt lax och avokado.....	28
Bullar	29
Enkla bagels.....	30
Savarin-kakor.....	31

no Sammendrag

Bagel med røkelaks og avokado.....	32
Boller	33
Vanlige bagels	34
Savarinkaker	35

fi Yhteenveto

Savulohi-avokadobageli	36
Pullat.....	37
Tavalliset bagelit.....	38
Savariinikakkuset	39

uk Стислий опис

Бейгл із копченим лососем та авокадо.....	40
Булочки	41
Прості бейгли	42
Тістечка саварен.....	43



Snack Collection

BAGEL WITH SMOKED SALMON AND AVOCADO

INGREDIENTS For 8 pieces

- 14 cl warm water
- 15 g caster sugar
- 1 tsp dried baking powder (4 g)
- 260 g plain flour
- 2 cl vegetable oil
- 0.5 tsp salt
- 120 g cream cheese (Philadelphia® type)
- 2 avocados
- 160 g smoked salmon
- 3 tbsp olive oil
- 1 lemon (juice)
- 1 tbsp sesame seeds
- 4 tbsp water
- 1 tsp salt

Snack Collection
5 min
Snack Collection Precision
P1 - 5 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Boil the water and salt in the microwave for the gilding. Leave to cool.

Warm the water in the microwave for the bagel dough to between 38°C and 40°C. Make sure that the water is not too hot as this could deactivate the yeast.

Put the yeast to rehydrate with the warm water and sugar. Mix with a whisk. Leave to stand for 3 minutes. The yeast should be dissolved.

In the bowl of a food processor fitted with a hook, add the flour and the water/yeast/sugar mixture. Knead at medium speed for 2 minutes. Add the oil and salt and knead for 8 minutes on medium speed until you have a smooth, homogenous dough.

Form 70 g balls by folding the ends into the centre. Place on a lightly floured baking sheet.

Cover the balls with a clean tea towel and leave to rise in a warm place for 30 minutes or until doubled in size.

Once they have risen, use your thumb to make a hole in the centre of each ball, then spread the hole with two fingers until it is 4 cm in diameter.

Bring the water to the boil in a large saucepan, then reduce the heat. Place the bagels one by one in the simmering water. Cook for 1 minute, turning them over with a spatula halfway through. Remove from the water and place on a baking tray.

Brush the bagels with the salt and water mixture for the gilding. Sprinkle over the poppy seeds.

Preheat your appliance.

Place the bagels in the moulds.

Turn out immediately and leave to cool on a wire rack.

Cut the bagels in half. Turn on the oven grill and toast the bagels. Slice the avocados thinly and cut the salmon into strips. Spread the cheese over the bagels and arrange the avocado and salmon alternately. Drizzle with oil and lemon juice and sprinkle with sesame seeds.

Tips: Serve your bagel with a crisp green salad dressed with a light vinaigrette to balance the meal with a touch of freshness.

BUNS

INGREDIENTS For 5 pieces

- 8 cl milk
- 30 g sugar
- 4 g dried baking powder
- 200 g plain flour
- 1 cl vegetable oil
- 1 egg at room temperature
- 30 g soft butter
- Icing sugar

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Warm the milk in the microwave to between 38°C and 40°C. Be careful not to let the milk get too hot, as this may deactivate the yeast. Place the yeast to be rehydrated in a small bowl with the warm milk and sugar. Whisk to combine. Leave to stand for 3 minutes. The yeast should have dissolved.

Pour the flour and salt into a bowl. Add the oil, egg and milk, yeast and sugar mixture. Knead by hand for 2 minutes, then add the soft butter and knead until the dough comes together slightly (about 2 minutes). The dough should remain sticky. Cover with a clean cloth and leave to rise for 1h30.

Pour the dough onto a floured table and form into a ball by folding the ends into the centre. Weigh the dough into 80 g pieces and shape into balls, folding the ends into the centre. Place on a floured baking sheet and leave to rise for 30 minutes.

Preheat your appliance.

Make a hole in the centre with your thumb, then enlarge the hole to place the doughnut in the mould.

Repeat the process until the pastry is used up.

Turn out immediately and leave to cool on a wire rack.

Tips: To make the dough balls rise, you can use an oven preheated to 30°C for 15 minutes.

PLAIN BAGELS

INGREDIENTS For 4 pieces

- 4 tbsp water
- 1 tsp salt
- 14 cl warm water
- 15 g caster sugar
- 1 tsp dried baker's yeast (4 g)
- 260 g T45 flour
- 2 cl vegetable oil
- 0.5 tsp salt
- 1 tbsp poppy seeds

Snack Collection
5 min
Snack Collection Precision
P1 - 5 min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Boil the water and salt in the microwave for the gilding. Leave to cool.

Warm the water in the microwave for the bagel dough to between 38°C and 40°C. Make sure that the water is not too hot as this could deactivate the yeast.

Put the yeast to rehydrate with the warm water and sugar. Mix with a whisk. Leave to stand for 3 minutes. The yeast should be dissolved.

In the bowl of a food processor fitted with a hook, add the flour and the water/yeast/sugar mixture. Knead at medium speed for 2 minutes. Add the oil and salt and knead for 8 minutes on medium speed until you have a smooth, homogenous dough.

Form 70 g balls by folding the ends into the centre. Place on a lightly floured baking sheet.

Cover the balls with a clean tea towel and leave to rise in a warm place for 30 minutes or until doubled in size.

Once they have risen, use your thumb to make a hole in the centre of each ball, then spread the hole with two fingers until it is 4 cm in diameter.

Bring the water to the boil in a large saucepan, then reduce the heat. Place the bagels one by one in the simmering water. Cook for 1 minute, turning them over with a spatula halfway through. Remove from the water and place on a baking tray.

Brush the bagels with the salt and water mixture for the gilding. Sprinkle over the poppy seeds.

Preheat your appliance.

Place the bagels in the moulds.

Turn out immediately and leave to cool on a wire rack.

Tips: To make the balls rise, you can use an oven preheated to 30°C for 15 minutes. You can sprinkle the bagels with sesame seeds, poppy seeds or other seeds of your choice before baking.

SAVARIN CAKES

INGREDIENTS For 4 pieces

- 300 g caster sugar
- 0.7 l water
- 3 star anise
- 2 cinnamon sticks
- 1 tbsp vanilla extract
- 7 cl rum
- 2 egg yolks
- 30 g caster sugar
- 30 g melted butter
- 8 cl milk
- 170 g special pastry flour
- 1.5 tsp baking powder (8 g)
- 200 g whipped cream

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Prepare the syrup: pour the sugar, water, star anise, cinnamon and vanilla into a large saucepan.

Boil for 1 minute, then leave the syrup to cool. Add the rum. Set aside.

Whisk the egg yolks with the sugar until the mixture whitens and becomes frothy.

Add the melted butter and milk. Mix with a spatula.

Add the flour and baking powder and mix until the mixture is smooth.

Preheat your appliance.

Using a piping bag, fill the moulds.

Turn out immediately and leave to cool on a wire rack.

Before serving, prick each side of the savarin cakes with a fork and then place them in the syrup.

Using a skimmer, turn them over quickly. They will soak up the syrup very quickly.

Arrange on dessert plates, add more syrup if necessary and pour over the whipped cream.

Tips: Decorate each savarin with dried or candied fruit.

Alcohol abuse is dangerous for your health.

BAGEL AU SAUMON FUMÉ ET AVOCAT

INGRÉDIENTS Pour 8 pièces

- 14 cl d'eau tiède
- 15 g de sucre en poudre
- 1 càc de levure de boulanger déshydratée (4 g)
- 260 g de farine T45
- 2 cl d'huile végétale
- 0,5 càc de sel
- 120 g de fromage frais (type Philadelphia®)
- 2 avocats
- 160 g de saumon fumé
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 citron (jus)
- 1 càs de graines de sésame
- 4 càs d'eau
- 1 càc de sel

Snack Collection
5 min
Snack Collection Precision
P1 - 5 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS

Pour la dorure, faites bouillir l'eau et le sel au micro-ondes. Laissez refroidir.

Pour la pâte à bagel, faites tiédir l'eau au micro-ondes pour atteindre une température comprise entre 38 °C et 40 °C. Attention à ce que l'eau ne soit pas trop chaude au risque de désactiver la levure.

Mettez la levure à réhydrater avec l'eau tiède et le sucre. Mélangez à l'aide d'un fouet. Laissez reposer 3 min. La levure doit être dissoute.

Dans le bol d'un robot muni d'un crochet, ajoutez la farine et le mélange eau/levure/sucre. Pétrissez à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Ajoutez l'huile et le sel puis pétrissez pendant 8 minutes à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse. Formez des boules de 70 g en rabattant les extrémités au centre. Déposez-les sur une plaque légèrement farinée.

Couvrez les boules d'un torchon propre et laissez-les lever dans un endroit chaud pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume.

Une fois levées, utilisez votre pouce pour faire un trou au centre de chaque boule, puis écartez le trou avec deux doigts jusqu'à obtenir 4 cm de diamètre.

Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole, puis réduisez le feu. Dans l'eau frémissante, placez les bagels un par un. Faites cuire pendant 1 minute en les retournant à l'aide d'une spatule à mi-cuisson.

Retirez-les de l'eau et placez-les sur une plaque.

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les bagels du mélange eau et sel pour la dorure. Répartissez les graines de pavot.

Faites préchauffer votre appareil.

Placez les bagels dans les moules.

Démoulez aussitôt et laissez-les refroidir sur une grille.

Coupez les bagels en deux. Allumez le grill de votre four puis grillez les bagels. Tranchez les avocats finement, découpez le saumon en lanières. Répartissez le fromage sur les bagels et disposez l'avocat et le saumon en les alternant. Arrosez d'huile et de jus de citron et répartissez les graines de sésame.

Conseils : Accompagnez votre bagel d'une salade verte croquante assaisonnée d'une vinaigrette légère pour équilibrer le repas avec une touche de fraîcheur.

BUNS

INGRÉDIENTS Pour 5 pièces

- 8 cl de lait
- 30 g de sucre
- 4 g de levure de boulanger déshydratée
- 200 g de farine T45
- 1 cl d'huile végétale
- 1 œuf à température ambiante
- 30 g de beurre mou
- Sucre glace

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS

Faites tiédir le lait au micro-ondes pour atteindre une température comprise entre 38 °C et 40 °C. Attention à ce que le lait ne soit pas trop chaud au risque de désactiver la levure. Mettez la levure à réhydrater dans un petit bol avec le lait tiède et le sucre. Mélangez à l'aide d'un fouet. Laissez reposer 3 min. La levure doit être dissoute.

Dans un récipient, versez la farine et le sel. Ajoutez l'huile, l'œuf et le mélange lait, levure et sucre. Pétrissez à la main pendant 2 min puis incorporez le beurre mou et pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache légèrement (environ 2 min). La pâte reste collante. Couvrez d'un linge propre et laissez pousser la pâte pendant 1h30.

Versez la pâte sur une table farinée puis faites une boule en rabattant les extrémités au centre. Pesez des pâtons de 80 g et faites des boules en rabattant les extrémités au centre. Déposez-les sur une plaque farinée et laissez-les pousser 30 min.

Faites préchauffer votre appareil.

Faites un trou avec votre pouce au centre puis élargissez le trou pour placer le donut dans le moule.

Répétez la cuisson jusqu'à épuisement.

Démoulez aussitôt et laissez-les refroidir sur une grille.

Conseils : Pour faire lever les boules, vous pouvez utiliser un four préchauffé à 30 °C pendant 15 minutes.

BAGELS NATURES

INGRÉDIENTS Pour 4 pièces

- 4 càs d'eau
- 1 càc de sel
- 14 cl d'eau tiède
- 15 g de sucre en poudre
- 1 càc de levure de boulanger déshydratée (4 g)
- 260 g de farine T45
- 2 cl d'huile végétale
- 0,5 càc de sel
- 1 càs de graines de pavot

Snack Collection
5 min
Snack Collection Precision
P1 - 5 min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS

Faites bouillir l'eau et le sel au micro-ondes pour la dorure. Laissez refroidir.

Faites tiédir l'eau au micro-ondes pour la pâte à bagel pour atteindre une température comprise entre 38 °C et 40 °C. Attention à ce que l'eau ne soit pas trop chaude au risque de désactiver la levure.

Mettez la levure à réhydrater avec l'eau tiède et le sucre. Mélangez à l'aide d'un fouet. Laissez reposer 3 min. La levure doit être dissoute.

Dans le bol d'un robot muni d'un crochet, ajoutez la farine et le mélange eau/levure/sucre. Pétrissez à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Ajoutez l'huile et le sel puis pétrissez pendant 8 minutes à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse.

Formez des boules de 70 g en rabattant les extrémités au centre. Déposez-les sur une plaque légèrement farinée.

Couvrez les boules d'un torchon propre et laissez-les lever dans un endroit chaud pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume.

Une fois levées, utilisez votre pouce pour faire un trou au centre de chaque boule, puis écartez le trou avec deux doigts jusqu'à obtenir 4 cm de diamètre.

Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole, puis réduisez le feu. Dans l'eau frémissante, placez les bagels un par un. Faites cuire pendant 1 minute en les retournant à l'aide d'une spatule à mi-cuisson.

Retirez-les de l'eau et placez-les sur une plaque.

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les bagels du mélange eau et sel pour la dorure. Répartissez les graines de pavot.

Faites préchauffer votre appareil.

Placez les bagels dans les moules.

Démoulez aussitôt et laissez-les refroidir sur une grille.

Conseils : Pour faire lever les boules, vous pouvez utiliser un four préchauffé à 30 °C pendant 15 minutes. Vous pouvez parsemer les bagels de graines de sésame, de pavot ou d'autres graines de votre choix avant de les cuire.

SAVARINS

INGRÉDIENTS Pour 4 pièces

- 300 g de sucre en poudre
- 0,7 L d'eau
- 3 étoiles de badiane
- 2 bâtons de cannelle
- 1 càs d'extrait de vanille
- 7 cl de rhum
- 2 jaunes d'œuf
- 30 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre fondu
- 8 cl de lait
- 170 g de farine T55
- 1,5 càc de levure chimique (8 g)
- 200 g de crème chantilly

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS

Préparez le sirop : dans une large casserole, versez le sucre, l'eau, la badiane, la cannelle et la vanille.

Faites bouillir 1 minute puis laissez refroidir le sirop. Ajoutez le rhum. Réservez.

Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajoutez le beurre fondu et le lait. Mélangez à l'aide d'une spatule.

Ajoutez la farine et la levure puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Faites préchauffer votre appareil.

À l'aide d'une poche à douille, remplissez les moules.

Démoulez aussitôt et laissez refroidir sur une grille.

Avant de servir, piquez chaque face des savarins avec une fourchette puis déposez-les dans le sirop. À l'aide d'une écumoire, retournez-les rapidement. L'imbibage est très rapide.

Débarrassez sur des assiettes à dessert, rajoutez du sirop si besoin et pochez la crème chantilly.

Conseils : Décorez votre savarin avec des fruits secs ou confits.

BAJGIEL Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I AWOKADO

SKŁADNIKI 8 sztuk

- 100 ml ciepłej wody
- 15 g cukru pudru
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia (1 g)
- 260 g mąki tortowej
- 2 cl oleju roślinnego
- 0,5 łyżeczki soli
- 120 g serka Philadelphia
- 2 awokado
- 160 g wędzonego łososa
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 cytryna (sok)
- 1 łyżki ziaren sezamu
- 4 łyżki wody
- 1 łyżeczka soli

Snack Collection
5 min
Snack Collection Precision
P1 - 5 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Zagotuj wodę z solą w kuchence mikrofalowej. Pozostaw do ostygnięcia. Podgrzej wodę w kuchence mikrofalowej do temperatury 38–40°C. Upewnij się, że woda nie jest zbyt gorąca, ponieważ może to spowodować dezaktywację drożdży. Umieść drożdże do nawodnienia w ciepłej wodzie i cukrem. Wymieszaj trzepaczką. Odstaw na 3 minuty. Drożdże powinny się rozpuścić.

W pojemniku robota kuchennego wyposażonego w hak dodaj mąkę i mieszaninę wody/drożdży/cukru. Wyrabiaj ze średnią prędkością przez 2 minuty. Dodaj olej i sól i wyrabiaj przez 8 minut na średniej prędkości, aż uzyskasz gładkie, jednorodne ciasto. Uformuj kulki o wadze 70 g, składając brzegi do środka. Umieść na blasze do pieczenia posypanej niewielką ilością mąki. Przykryj kulki czystym ręcznikiem i pozostaw w ciepłym miejscu przez 30 minut, aby wyrosły lub podwoiły swoje rozmiary. Po wyrośnięciu kulek za pomocą kciuka zrób dziurki pośrodku każdej z nich, a następnie rozłóż dziurę dwoma palcami, aż będzie miała 4 cm średnicy. Doprowadź wodę do wrzenia w dużym rondelku, a następnie zmniejsz temperaturę. Umieszczaj bajgle jeden po drugim w gotującej się wodzie. Gotuj przez 1 minutę, obracając je łyżką po połowie tego czasu. Wyjmij z wody i umieść na blasze do pieczenia. Posmaruj bajgle przygotowanej na początku mieszaniną soli i wody. Posyp nasionami maku. Rozgrzej urządzenie. Włóż bajgle do foremek. Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia na kratce. Pokrój bajgle na pół. Włącz grill piekarnika i opiecz bajgle. Pokrój awokado cienko i pokrój łososa na paski. Rozłóż ser na bajgle i dodawaj na przemian awokado i łososa. Skrop olejem i sokiem z cytryny i posyp nasionami sezamu.

Wskazówki: Podawaj bajgle ze świeżą zieloną sałatką z lekkim winegretem, aby nadać daniu nutę świeżości.

BUŁKI

SKŁADNIKI 5 sztuk

- 8 cl mleka
- 30 g cukru
- 4 g proszku do pieczenia
- 200 g mąki tortowej
- 1 cl oleju roślinnego
- 1 jajko w temperaturze pokojowej
- 30 g miękkiego masła
- Cukier puder

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Podgrzej mleko w kuchence mikrofalowej do temperatury od 38–40°C. Uważać, aby nie doprowadzić mleka do zbyt wysokiej temperatury, ponieważ może to spowodować dezaktywację drożdży. Umieść drożdże do nawodnienia w małej misce z ciepłym mlekiem i cukrem. Mieszaj aż do połączenia się składników. Odstaw na 3 minuty. Drożdże powinny się rozpuścić.

Dodaj do miski mąkę i sól. Dodaj olej, jajko, mleko, drożdże i mieszaninę cukru. Wyrabiaj ręcznie przez 2 minuty, a następnie dodaj miękkie masło i wyrabiaj, aż ciasto się z nim połączy (około 2 minuty). Ciasto powinno pozostać lepkie. Przykryj czystą szmatką i pozostaw w ciepłym miejscu na 1,5 godziny do wyrośnięcia.

Umieść ciasto na stole oprószonym mąką i uformuj w kulkę, składając brzegi do środka. Podziel ciasto na kawałki o wadze 80 g i ukształtuj z nich kulki, składając brzegi do środka. Umieść na oprószonej mąką blasze do pieczenia i pozostaw do wyrośnięcia na 30 minut.

Rozgrzej urządzenie.

Zrób kciukiem otwór w środku każdego pączka, a następnie powiększ otwór, aby umieścić pączek w formie. Powtarzaj ten proces, aż ciasto zostanie zużyte.

Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Wskazówki: Aby kulki ciasta wyrosły, możesz włożyć je na 15 minut do piekarnika podgrzanego do 30°C.

STANDARDOWE BAJGLE

SKŁADNIKI 4 sztuki

- 4 łyżki wody
- 1 łyżeczka soli
- 100 ml ciepłej wody
- 15 g cukru pudru
- 4 łyżeczki suszonych drożdży piekarniczych (1 g)
- 260 g mąki T45
- 2 cl oleju roślinnego
- 0,5 łyżeczki soli
- 1 łyżka ziaren maku

Snack Collection
5 min
Snack Collection Precision
P1 - 5 min

KROKI I INSTRUKCJE:

Zagotuj wodę z solą w kuchence mikrofalowej. Pozostaw do ostygnięcia. Podgrzej wodę w kuchence mikrofalowej do temperatury 38–40°C. Upewnij się, że woda nie jest zbyt gorąca, ponieważ może to spowodować dezaktywację drożdży.

Umieść drożdże do nawodnienia w ciepłej wodzie i cukrem. Wymieszaj trzepaczką. Odstaw na 3 minuty. Drożdże powinny się rozpuścić.

W pojemniku robota kuchennego wyposażonego w hak dodaj mąkę i mieszaninę wody/drożdży/cukru. Wyrabiaj ze średnią prędkością przez 2 minuty. Dodaj olej i sól i wyrabiaj przez 8 minut na średniej prędkości, aż uzyskasz gładkie, jednorodne ciasto.

Uformuj kulki o wadze 70 g, składając brzegi do środka. Umieść na blasze do pieczenia posypanej niewielką ilością mąki.

Przykryj kulki czystym ręcznikiem i pozostaw w ciepłym miejscu przez 30 minut, aby wyrosły lub podwoiły swoje rozmiary.

Po wyrośnięciu kulek za pomocą kciuka zrób dziurki pośrodku każdej z nich, a następnie rozłóż dziurę dwoma palcami, aż będzie miała 4 cm średnicy. Doprowadź wodę do wrzenia w dużym rondelku, a następnie zmniejsz temperaturę. Umieszczaj bajgle jeden po drugim w gotującej się wodzie. Gotuj przez 1 minutę, obracając je łyżką po połowie tego czasu. Wyjmij z wody i umieść na blasze do pieczenia.

Posmaruj bajgle przygotowanej na początku mieszaniną soli i wody. Posyp nasionami maku.

Rozgrzej urządzenie.

Włóż bajgle do foremek.

Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Wskazówki: Pomóc kulkom wyrosnąć, możesz je włożyć na 15 minut do piekarnika podgrzanego do 30°C. Możesz posypać bajgle nasionami sezamu, makiem lub innymi wybranymi nasionami przed pieczeniem.

BABECZKI DROŻDŻOWE SAVARIN

SKŁADNIKI 4 sztuki

- 300 g cukru pudru
- 0,7 l wody
- 3 gwiazdki anyżu
- 2 laski cynamonu
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 30 ml rumu
- 2 żółtka jaj
- 30 g cukru pudru
- 30 g stopionego masła
- 8 cl mleka
- 170 g mąki tortowej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia (8 g)
- 200 g bitej śmietany

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Przygotuj syrop: wlej cukier, wodę, anyż, cynamon i wanilię do dużego rondla.

Gotuj przez minutę, a następnie pozostaw do ostygnięcia. Dodaj rum. Odłóż na bok.

Ubijaj żółtka z cukrem, aż mieszanina uzyska biały kolor i spieni się.

Dodaj roztopione masło i mleko. Wymieszaj łyżką.

Dodaj mąkę i proszek do pieczenia i mieszaj, aż mieszanina uzyska gładką konsystencję. Rozgrzej urządzenie.

Używając rękawa cukierniczego, wypełnij foremki.

Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Przed podaniem nakłuj każdą stronę babeczek Savarin widelcem, a następnie umieść je w syropie.

Szybko je poprzewracaj za pomocą łyżki cedzakowej. Bardzo szybko nasiąkną syropem.

Ułóż na talerzach deserowych, w razie potrzeby dodaj więcej syropu i polej bitą śmietaną.

Wskazówki: Udekoruj każdą babeczkę suszonymi lub kandyzowanymi owocami.

Nadużywanie alkoholu jest niebezpieczne dla zdrowia.

BAGEL MIT GERÄUCHERTEM LACHS UND AVOCADO

ZUTATEN Für 8 Stück

- 140 ml warmes Wasser
- 15 g Kristallzucker
- 1 TL Trockenhefe (4 g)
- 260 g Mehl
- 20 ml Pflanzenöl
- 0,5 TL Salz
- 120 g Frischkäse (Typ Philadelphia®)
- 2 Avocados
- 160 g geräucherter Lachs
- 3 EL Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Sesamsamen
- 4 EL Wasser
- 1 TL Salz

Snack Collection
5 min.
Snack Collection Precision
P1 - 5 min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Wasser und Salz in der Mikrowelle kochen. Abkühlen lassen.

Das Wasser in der Mikrowelle auf 38–40 °C erhitzen. Darauf achten, dass das Wasser nicht zu heiß wird, da sonst die Hefe nicht mehr arbeiten kann.

Die Trockenbackhefe zum Aufquellen in das warme Wasser und den Zucker geben. Mit einem Schneebesen verquirlen. 3 Minuten lang ruhen lassen. Die Hefe sollte sich aufgelöst haben.

Mehl und die Mischung aus Wasser, Hefe und Zucker in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken geben. 2 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit kneten. Öl und Salz hinzugeben und 8 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit kneten, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.

Formen Sie 70 g Kugeln, indem Sie die Ränder zur Mitte hin falten. Auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Backblech legen.

Die Kugeln mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.

Sobald sie aufgegangen sind, drücken Sie mit Ihren Daumen ein Loch in die Mitte jeder Kugel und vergrößern Sie das Loch mit zwei Fingern, bis es einen Durchmesser von 4 cm hat.

Bringen Sie das Wasser in einem großen Topf zum Kochen und reduzieren Sie dann die Hitze. Legen Sie die Bagels nacheinander in das kochende Wasser. Kochen Sie sie 1 Minute lang und wenden Sie sie nach der Hälfte mit einem Pfannenwender. Aus dem Wasser nehmen und auf ein Backblech legen.

Die Bagels mit der Salz-Wasser-Mischung bestreichen. Die Mohnsamen darüber streuen.

Das Gerät vorheizen.

Die Bagels in die Formen geben.

Sofort herauslösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Schneiden Sie die Bagels in zwei Hälften. Schalten Sie den Backofen-Grill ein und tosten Sie die Bagels.

Avocados in dünne Scheiben schneiden und den Lachs in Streifen schneiden. Den Käse über die Bagels verteilen und Avocado und Lachs abwechselnd darauf geben. Mit Öl und Zitronensaft beträufeln und mit Sesamsamen bestreuen.

Tipps: Servieren Sie Ihren Bagel zu einem knusprigen grünen Salat mit einer leichten Vinaigrette, um der Mahlzeit etwas Frische zu verleihen.

BRÖTCHEN

ZUTATEN Für 5 Stück

- 80 ml Milch
- 30 g Zucker
- 4 g Trockenhefe
- 200 g Mehl
- 10 ml Pflanzenöl
- 1 Ei bei Raumtemperatur
- 30 g weiche Butter
- Puderzucker

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 2 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Milch in der Mikrowelle auf 38 °C bis 40 °C erwärmen. Darauf achten, dass die Milch nicht zu heiß wird, da sonst die Hefe nicht mehr arbeiten kann. Geben Sie die Hefe, die rehydriert werden muss, in eine kleine Schüssel mit der warmen Milch und dem Zucker. Mit einem Schneebesen verrühren. 3 Minuten lang ruhen lassen. Die Hefe sollte sich aufgelöst haben.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Öl, Ei, Milch, Hefe und Zucker hinzugeben. 2 Minuten von Hand kneten, dann die weiche Butter hinzugeben und kneten, bis der Teig etwas zusammenkommt (ca. 2 Minuten). Der Teig sollte klebrig bleiben. Mit einem sauberen Tuch abdecken und 1,5 Stunden lang aufgehen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf geben. Nun durch Falten der Ränder zur Mitte hin zu einer Kugel formen. Den Teig in 80 g Stücke teilen und zu Kugeln formen. Dabei die Ränder zur Mitte hin falten. Auf ein bemehltes Backblech legen und 30 Minuten aufgehen lassen.

Das Gerät vorheizen.

Mit dem Daumen ein Loch in die Mitte drücken und das Loch dann vergrößern, um den Donut in die Form zu legen.

Wiederholen Sie den Vorgang, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Sofort herauslösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipps: Um die Teigkugeln aufgehen zu lassen, können Sie sie 15 Minuten bei 30°C in den Ofen geben.

EINFACHE BAGELS

ZUTATEN Für 4 Stück

- 4 EL Wasser
- 1 TL Salz
- 140 ml warmes Wasser
- 15 g Kristallzucker
- 1 TL Trockenhefe (4 g)
- 260 g Mehl, Typ 405
- 20 ml Pflanzenöl
- 0,5 TL Salz
- 1 EL Mohnsamen

Snack Collection
5 min.
Snack Collection Precision
P1 - 5 min.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Wasser und Salz in der Mikrowelle kochen. Abkühlen lassen.

Das Wasser in der Mikrowelle auf 38–40 °C erhitzen. Darauf achten, dass das Wasser nicht zu heiß wird, da sonst die Hefe nicht mehr arbeiten kann.

Die Trockenbackhefe zum Aufquellen in das warme Wasser und den Zucker geben. Mit einem Schneebesen verquirlen. 3 Minuten lang ruhen lassen. Die Hefe sollte sich aufgelöst haben.

Mehl und die Mischung aus Wasser, Hefe und Zucker in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken geben. 2 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit kneten. Öl und Salz hinzugeben und 8 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit kneten, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.

Formen Sie 70 g Kugeln, indem Sie die Ränder zur Mitte hin falten. Auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Backblech legen.

Die Kugeln mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.

Sobald sie aufgegangen sind, drücken Sie mit Ihren Daumen ein Loch in die Mitte jeder Kugel und vergrößern Sie das Loch mit zwei Fingern, bis es einen Durchmesser von 4 cm hat.

Bringen Sie das Wasser in einem großen Topf zum Kochen und reduzieren Sie dann die Hitze. Legen Sie die Bagels nacheinander in das kochende Wasser. Kochen Sie sie 1 Minute lang und wenden Sie sie nach der Hälfte mit einem Pfannenwender. Aus dem Wasser nehmen und auf ein Backblech legen.

Die Bagels mit der Salz-Wasser-Mischung bestreichen. Die Mohnsamen darüber streuen.

Das Gerät vorheizen.

Die Bagels in die Formen geben.

Sofort herauslösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipps: Um die Kugeln aufgehen zu lassen, können Sie sie 15 Minuten bei 30°C in den Ofen geben. Sie können die Bagels vor dem Backen mit Sesamsamen, Mohnsamen oder anderen Samen Ihrer Wahl bestreuen.

SAVARIN-KUCHEN

ZUTATEN Für 4 Stück

- 300 g Kristallzucker
- 0,7 l Wasser
- 3 Sternanis
- 2 Zimtstangen
- 1 EL Vanilleextrakt
- 70 ml Rum
- 2 Eigelb
- 30 g Kristallzucker
- 30 g Butter, geschmolzen
- 80 ml Milch
- 170 g Spezial-Gebäckmehl
- 1,5 TL Backpulver (8 g)
- 200 g Schlagsahne

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 Min. 30 Sek.

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Den Sirup zubereiten: Zucker, Wasser, Sternanis, Zimt und Vanille in einen großen Topf geben.

1 Minute kochen lassen und dann den Sirup abkühlen lassen. Den Rum hinzugeben. Beiseite stellen.

Eigelb mit dem Zucker verquirlen, bis die Masse hell und schaumig ist.

Geschmolzene Butter und Milch hinzugeben. Mit einem Teigschaber mischen.

Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Das Gerät vorheizen.

Die Formen mit einem Spritzbeutel füllen.

Sofort herauslösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Vor dem Servieren alle Seiten der Savarin-Kuchen mit einer Gabel einstechen und dann in den Sirup geben. Mit einer Schaumkelle schnell wenden. Sie saugen den Sirup sehr schnell auf.

Auf Desserttellern anrichten, bei Bedarf mehr Sirup hinzugeben und die Schlagsahne darüber gießen.

Tipps: Dekorieren Sie jeden Savarin-Kuchen mit getrockneten oder kandierten Früchten.

Der Missbrauch von Alkohol ist gefährlich für Ihre Gesundheit.

BAGEL MET GEROOKTE ZALM EN AVOCADO

INGREDIËNTEN Voor 8 stuks

- 14 cl warm water
- 15 g fijne kristalsuiker
- 1 tl gedroogde gist (4 g)
- 260 g bloem
- 2 cl plantaardige olie
- 0,5 tl zout
- 120 g roomkaas (type Philadelphia®)
- 2 avocado's
- 160 g gerookte zalm
- 3 el olijfolie
- 1 citroen (sap)
- 1 el sesamzaad
- 4 el water
- 1 tl zout

Snack Collection
5 min.
Snack Collection Precision
P1 - 5 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Kook het water en het zout in de magnetron. Laat afkoelen.

Warm het water voor het bageldeeg in de magnetron op tussen 38°C en 40°C. Zorg ervoor dat het water niet te heet is, omdat de gist hierdoor kan worden gedeactiveerd.

Doe de gist erbij om te laten hydrateren met het warme water en de suiker. Meng met een garde.

Laat 3 minuten rusten. De gist moet zijn opgelost.

Doe de bloem en het water-/gist-/suikermengsel in de kom van een keukenmachine met haak. Kneed 2 minuten op gemiddelde snelheid. Voeg de olie en het zout toe en kneed 8 minuten op gemiddelde snelheid tot je een glad, gelijkmatig deeg hebt.

Vorm ballen van 70 g door de uiteinden naar het midden te vouwen. Leg ze op een licht met bloem bestoven bakplaat.

Dek de ballen af met een schone theedoek en laat ze 30 minuten rijzen op een warme plaats of totdat ze twee keer zo groot zijn.

Wanneer ze zijn gerezen, gebruik je je duim om een gat in het midden van elke bal te maken. Maak het gat vervolgens groter met twee vingers tot het een diameter van 4 cm heeft.

Breng het water aan de kook in een grote steelpan en verlaag de temperatuur. Plaats de bagels een voor een in het zacht kokende water. Kook ze 1 minuut en draai ze halverwege om met een spatel. Haal de bagels uit het water en leg ze op een bakplaat.

Bestrijk de bagels met het mengsel van zout en water. Bestrooi ze met het maanzaad.

Verwarm het apparaat voor.

Leg de bagels in de bakvormen.

Haal de madeleines er onmiddellijk uit en laat ze afkoelen op een rooster.

Snijdt de bagels doormidden. Schakel de ovengrill in en rooster de bagels. Snijdt de avocado's in dunne plakjes en snijdt de zalm in reepjes. Verdeel de kaas over de bagels en leg de avocado en zalm om en om neer. Besprenkel ze met olie en citroensap en bestrooi ze met sesamzaad.

Tips: Serveer je bagel met een knapperige groene salade en een lichte vinaigrettedressing om de maaltijd in balans te brengen met een vleugje versheid.

BROODJES

INGREDIËNTEN Voor 5 stuks

- 8 cl melk
- 30 g suiker
- 4 g gedroogde gist
- 200 g bloem
- 1 cl plantaardige olie
- 1 ei op kamertemperatuur
- 30 g zachte boter
- Poedersuiker

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 2 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Verwarm de melk in de magnetron tot een temperatuur tussen 38°C en 40°C. Zorg ervoor dat de melk niet te heet wordt, anders kan de gist worden gedeactiveerd. Doe de gist in een kleine kom met de warme melk en de suiker. Meng alles met een garde. Laat 3 minuten rusten. De gist moet zijn opgelost.

Doe het meel en zout in een kom. Voeg de olie, het ei en het mengsel van melk, gist en suiker toe. Kneed 2 minuten met de hand, voeg vervolgens de zachte boter toe en kneed tot het deeg enigszins een geheel vormt (ongeveer 2 minuten). Het deeg moet kleverig blijven. Dek af met een schone doek en laat het deeg 1,5 uur rijzen.

Leg het deeg op een met bloem bestoven tafel en maak er een bal van door de uiteinden naar het midden te vouwen. Weeg stukjes deeg van 80 g af en maak er balletjes van, waarbij je de uiteinden naar het midden vouwt. Leg ze op een met bloem bestoven bakplaat en laat ze 30 minuten rijzen.

Verwarm het apparaat voor.

Maak met je duim een gat in het midden en vergroot vervolgens het gat om de donut in de bakvorm te plaatsen.

Herhaal dit totdat het deeg op is.

Haal de madeleines er onmiddellijk uit en laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: Om de deegballen te laten rijzen, kan je gedurende 15 minuten een oven gebruiken die is voorverwarmd tot 30 °C.

GEWONE BAGELS

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

- 4 el water
- 1 tl zout
- 14 cl warm water
- 15 g fijne kristalsuiker
- 1 tl gedroogde bakkersgist (4 g)
- 260 g tarwebloem (T45)
- 2 cl plantaardige olie
- 0,5 tl zout
- 1 el maanzaad

Snack Collection
5 min.
Snack Collection Precision
P1 - 5 min.

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Kook het water en het zout in de magnetron. Laat afkoelen.

Warm het water voor het bageldeeg in de magnetron op tussen 38°C en 40°C. Zorg ervoor dat het water niet te heet is, omdat de gist hierdoor kan worden gedeactiveerd.

Doe de gist erbij om te laten hydrateren met het warme water en de suiker. Meng met een garde. Laat 3 minuten rusten. De gist moet worden opgelost.

Doe de bloem en het water-/gist-/suikermengsel in de kom van een keukenmachine met haak. Kneed 2 minuten op gemiddelde snelheid. Voeg de olie en het zout toe en kneed 8 minuten op gemiddelde snelheid tot je een glad, gelijkmatig deeg hebt.

Vorm ballen van 70 g door de uiteinden naar het midden te vouwen. Leg ze op een licht met bloem bestoven bakplaat.

Dek de ballen af met een schone theedoek en laat ze 30 minuten rijzen op een warme plaats of totdat ze twee keer zo groot zijn.

Wanneer ze zijn gerezen, gebruik je je duim om een gat in het midden van elke bal te maken. Maak het gat vervolgens groter met twee vingers tot het een diameter van 4 cm heeft.

Breng het water aan de kook in een grote steelpan en verlaag de temperatuur. Plaats de bagels een voor een in het zacht kokende water. Kook ze 1 minuut en draai ze halverwege om met een spatel. Haal de bagels uit het water en leg ze op een bakplaat.

Bestrijk de bagels met het mengsel van zout en water. Bestrooi ze met het maanzaad.

Verwarm het apparaat voor.

Leg de bagels in de bakvormen.

Haal de madeleines er onmiddellijk uit en laat ze afkoelen op een rooster.

Tips: Om de ballen te laten rijzen, kan je gedurende 15 minuten een oven gebruiken die is voorverwarmd tot 30 °C. Je kunt de bagels voor het bakken besprenkelen met sesamzaad, maanzaad of andere zaden van je keuze.

SAVARIN-CAKES

INGREDIËNTEN Voor 4 stuks

- 300 g fijne kristalsuiker
- 0,7 l water
- 3 steranijs
- 2 kaneelstokjes
- 1 tl vanille-extract
- 7 cl rum
- 2 eierdooiers
- 30 g poedersuiker
- 30 g gesmolten boter
- 8 cl melk
- 170 g speciaal baketmeel
- 1,5 tl bakpoeder (8 g)
- 200 g slagroom

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Bereid de siroop: giet de suiker, het water, de steranijs, de kaneel en de vanille in een grote steelpan.

Kook de siroop 1 minuut en laat deze vervolgens afkoelen. Voeg de rum toe. Zet apart.

Klop de eierdooiers met de suiker totdat het mengsel wit en schuimig wordt.

Voeg de gesmolten boter en de melk toe. Meng het geheel met een spatel.

Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng het tot een glad mengsel.

Verwarm het apparaat voor.

Vul de bakvormen met behulp van een spuitzak.

Haal de madeleines er onmiddellijk uit en laat ze afkoelen op een rooster.

Voordat je de savarin-cakes serveert, prik je met een vork in elke kant en leg je ze in de siroop. Draai ze snel om met een schuimspaan. Ze nemen de siroop heel snel op.

Serveer de cakes op dessertborden, voeg naar wens meer siroop toe en doe de slagroom eroverheen.

Tips: Versier elke savarin met gedroogde of gekonfijte vruchten.

Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor je gezondheid.

BAGEL MED RØGET LAKS OG AVOCADO

INGREDIENSER 8 stk.

- 1,4 dl varmt vand
- 15 g sukker
- 1 tsk tørgær (4 g)
- 260 g hvedemel
- 0,2 dl vegetabilsk olie
- 0,5 tsk. salt
- 120 g flødeost (af samme type som Philadelphia®)
- 2 avocadoer
- 160 g røget laks
- 3 spsk. olivenolie
- Saft af 1 citron
- 1 spsk. sesamfrø
- 4 spsk. vand
- 1 tsk. salt

Snack Collection
5 min.
Snack Collection Precision
P1 - 5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Kog vand og salt i mikrobølgeovnen. Det skal bruges til at gøre dine bagels gyldne. Lad det køle af. Opvarm vandet i mikrobølgeovnen til bageldejen til mellem 38 °C og 40 °C. Sørg for, at vandet ikke er for varmt, da det kan ødelægge effekten af tørgæren. Hæld tørgæren i den varme mælk og sukker. Bland med et piskeris. Lad stå i 3 minutter. Gæren skal opløses.

Tilsæt mel og blandingen med vand, gær og sukker i skålen på en foodprocessor med en krog. Ælt ved middel hastighed i 2 minutter. Tilsæt olie og salt, og ælt i 8 minutter ved middel hastighed, til dejen er lind og ensartet.

Form kugler à 70 g ved at folde enderne ind i midten. Læg dem på en let melet bageplade.

Dæk kuglerne med et rent viskestykke, og lad dem hæve på et varmt sted i 30 minutter, eller indtil de blevet dobbelt så store.

Når de er hævet, skal du bruge tommelfingeren til at lave et hul i midten af hver kugle og derefter sprede hullet med to fingre, indtil det er 4 cm i diameter.

Bring vandet i kog i en stor gryde, og skru derefter ned for varmen. Læg bagels i det småkogende vand en ad gangen. Kog dem i 1 minut, og vend dem med en palet halvvejs igennem. Tag dem op af vandet, og læg dem på en bageplade.

Pensl hver bagel med salt- og vandblandingen. Drys med birkes.

Forvarm apparatet.

Læg dine bagels i formene.

Tag dem ud, og lad dem køle af på en bagerist.

Skær dine bagels i halve. Tænd for ovngrillen, og rist dine bagels. Skær avocadoerne i tynde skiver, og skær laksen i strimler. Smør dine bagels med osten, og læg avocado og laks skiftevis på. Stenk med olie og citronsaft, og drys med sesamfrø.

Tips: Servér din bagel med en sprød grøn salat med en let vinaigrette for at afbalancere måltidet med et strejf af friskhed.

BOLLER

INGREDIENSER 5 stk.

- 0,8 dl mælk
- 30 g sukker
- 4 g tørgær
- 200 g hvedemel
- 0,1 dl vegetabilsk olie
- 1 æg ved stuetemperatur
- 30 g blødt smør
- Flormelis

Snack Collection
3 min.
Snack Collection Precision
P1 - 2,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Opvarm mælken i mikrobølgeovnen til mellem 38 °C og 40 °C. Vær forsigtig med ikke at lade mælken blive for varm, da dette kan ødelægge effekten af tørgæren. Hæld tørgæren i en lille skål sammen med den varme mælk og sukker. Pisk sammen. Lad stå i 3 minutter. Gæren skal opløses.

Hæld mel og salt i en skål. Tilsæt blandingen af olie, æg og mælk samt gær og sukker. Ælt i hånden i 2 minutter, tilsæt derefter det bløde smør, og ælt, indtil dejen samles en smule (ca. 2 minutter). Dejen skal være klæbrig. Tildæk med et rent viskestykke, og lad den hæve i 1 time og 30 minutter.

Hæld dejen over på et melet bord, og form den til en kugle ved at folde enderne ind mod midten. Vej dejen af til stykker på 80 g, og form dem til kugler, så enderne foldes sammen i midten. Læg dem på en melet bageplade, og lad dem hæve i 30 minutter.

Forvarm apparatet.

Lav et hul i midten med tommelfingeren, og forstør derefter hullet. Læg doughnutten i formen.

Gentag processen, indtil al dejen er brugt.

Tag dem ud, og lad dem køle af på en bagerist.

Tips: For at få dejkuglerne til at hæve kan du bruge en ovn, der er forvarmet til 30 °C i 15 minutter.

ALMINDELIGE BAGELS

INGREDIENSER 4 stk.

- 4 spsk. vand
- 1 tsk. salt
- 1,4 dl varmt vand
- 15 g sukker
- 1 tsk. tørgær (4 g)
- 260 g mel (type 00)
- 0,2 dl vegetabilsk olie
- 0,5 tsk. salt
- 1 spsk. birkes

Snack Collection
5 min.
Snack Collection Precision
P1 - 5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Kog vand og salt i mikrobølgeovnen. Det skal bruges til at gøre dine bagels gyldne. Lad dem køle af. Opvarm vandet i mikrobølgeovnen til bageldejen til mellem 38 °C og 40 °C. Sørg for, at vandet ikke er for varmt, da det kan ødelægge effekten af tørgæren.

Hæld tørgæren i den varme mælk og sukker. Bland med et piskeris. Lad stå i 3 minutter. Gæren skal opløses.

Tilsæt mel og blandingen med vand, gær og sukker i skålen på en foodprocessor med en krog. Ælt ved middel hastighed i 2 minutter. Tilsæt olie og salt, og ælt i 8 minutter ved middel hastighed, til dejen er lind og ensartet.

Form kugler à 70 g ved at folde enderne ind i midten. Læg dem på en let melet bageplade.

Dæk kuglerne med et rent viskestykke, og lad dem hæve på et varmt sted i 30 minutter, eller indtil de blevet dobbelt så store.

Når de er hævet, skal du bruge tommelfingeren til at lave et hul i midten af hver kugle og derefter sprede hullet med to fingre, indtil det er 4 cm i diameter.

Bring vandet i kog i en stor gryde, og skru derefter ned for varmen. Læg bagels i det småkogende vand en ad gangen. Kog dem i 1 minut, og vend dem med en palet halvvejs igennem. Tag dem op af vandet, og læg dem på en bageplade.

Pensl hver bagel med salt- og vandblanding. Drys med birkes.

Forvarm apparatet.

Læg dine bagels i formene.

Tag dem ud, og lad dem køle af på en bagerist.

Tips: For at få kuglerne til at hæve kan du bruge en ovn, der er forvarmet til 30 °C i 15 minutter. Du kan drysse dine bagels med sesamfrø, valmuefrø eller andre frø efter eget valg, før du bager dem.

SAVARINKAGER

INGREDIENSER 4 stk.

- 300 g sukker
- 0,7 l vand
- 3 stjerneanis
- 2 kanelstænger
- 1 spsk. vaniljeekstrakt
- 0,7 dl rom
- 2 æggeblommer
- 30 g sukker
- 30 g smeltet smør
- 0,8 dl mælk
- 170 g wienerbrøds mel
- 1,5 tsk. bagepulver (8 g)
- 200 g flødeskum

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P1 - 3,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Forbered siruppen: Hæld sukker, vand, stjerneanis, kanel og vanilje i en stor kasserolle.

Kog i 1 minut, og lad siruppen køle af. Tilsæt rom. Sæt til side.

Pisk æggeblommerne med sukkeret, indtil blandingen bliver lys og skummende.

Tilsæt smeltet smør og mælk. Bland med en palet.

Tilsæt mel og bagepulver, og bland, indtil blandingen er lind.

Forvarm apparatet.

Brug en sprøjtepose til at fylde dejen i formene.

Tag dem ud, og lad dem køle af på en bagerist.

Før servering skal du prikke i hver side af savarinkagerne med en gaffel og derefter lægge dem i siruppen.

Brug en skummeske til at vende dem hurtigt. De opsuger hurtigt siruppen.

Anret på desserttallerkener, tilsæt om nødvendigt mere sirup, og hæld flødeskummet over.

Tips: Pynt hver savarinkage med tørret eller kandiseret frugt.

Et for stort indtag af alkohol er farligt for dit helbred.

BAGEL MED RÖKT LAX OCH AVOKADO

INGREDIENSER För 8 st.

- 14 cl varmt vatten
- 15 g strösocker
- 1 tsk torrjäst (4 g)
- 260 g vetemjöl
- 2 cl vegetabilisk olja
- 0,5 tsk salt
- 120 g färskost (av Philadelphia®-typ)
- 2 avokador
- 160 g rökt lax
- 3 msk olivolja
- 1 citron (juice)
- 1 msk sesamfrön
- 4 msk vatten
- 1 tsk salt

Snack Collection
5 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 5 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Koka vatten och saltet i mikrovågsugnen till gräddningen. Låt svalna.

Värm vattnet i mikrovågsugnen till bageldeggen till mellan 38 °C och 40 °C. Se till att vattnet inte är för varmt eftersom jästen då kan dö.

Tillsätt jästen, för att lösa upp den i det varma vattnet, och socker. Blanda med en visp. Låt stå i 3 minuter. Jästen ska ha lösts upp.

Tillsätt mjöl och blandningen av vatten, jäst och socker i bunken till en köksassistent med degkrok. Knåda i medelhög hastighet i 2 minuter. Tillsätt olja och salt och knåda i 8 minuter på medelhög hastighet tills du får en slät, homogen deg.

Forma bollar på 70 g genom att vika in ändarna mot mitten. Lägg på en lätt mjölad bakplåt.

Täck bollarna med en ren kökshandduk och låt jäsa på en varm plats i 30 minuter eller tills de är dubbelt så stora.

När de har jäst använder du tummen för att göra ett hål i mitten av varje boll och sedan vidga hålet med två fingrar tills det är 4 cm i diameter.

Koka upp vattnet i en stor kastrull och sänk sedan värmen. Lägg i en bagel i taget i sjudande vatten. Koka i 1 minut och vänd den efter halva tiden. Ta upp från vattnet och lägg på en bakplåt.

Pensla varje bagel med salt- och vattenblandningen inför gräddningen. Strö över vallmofrön.

Förvärm apparaten.

Placera alla bagels i formarna.

Ta ur direkt och låt svalna på ett galler.

Skär alla bagels i två. Slå på ugnsgriellen och rosta alla bagels. Skiva avokado tunt och skär laxen i strimlor.

Bred ost på varje bagel och lägg på avokado och lax. Ringla över olja och citronjuice och strö över sesamfrön.

Tips: Servera bageln med en fräsch grönsallad med en lätt vinäggret för en balanserad måltid.

BULLAR

INGREDIENSER För 5 st.

- 8 cl mjölk
- 30 g socker
- 4 g torrjäst
- 200 g vetemjöl
- 1 cl vegetabilisk olja
- 1 ägg, rumstempererat
- 30 g mjukt smör
- Florsocker

Snack Collection
3 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 2 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Värm mjölken i mikrovågsugnen till mellan 38 °C och 40 °C. Var försiktig så att mjölken inte blir för varm eftersom jästen då dör. Lägg jästen som ska lösas upp i en liten bunke med varm mjölk och socker. Vispa ihop. Låt stå i 3 minuter. Jästen ska ha lösts upp.

Häll mjöl och salt i en bunke. Tillsätt olja, ägg och mjölk samt jäst- och sockerblandningen. Knåda för hand i 2 minuter, tillsätt sedan mjukt smör och knåda tills degen går ihop lite (cirka 2 minuter). Degen ska vara klibbig. Täck med en ren hushållsduk och låt jäsa i 1 timme och 30 minuter.

Häll degen på ett mjölat bord och forma till en boll genom att vika ändarna mot mitten. Väg degen så att du får delar på 80 g, forma till bollar genom att vika in ändarna mot mitten. Lägg på en mjölad bakplåt och låt jäsa i 30 minuter.

Förvärm apparaten.

Gör ett hål i mitten med tummen och gör sedan hålet större för att placera munken i formen.

Upprepa tills degen är slut.

Ta ur direkt och låt svalna på ett galler.

Tips: För att degbollarna ska jäsa kan du använda en ugn som förvärmats till 30 °C i 15 minuter.

ENKLA BAGELS

INGREDIENSER För 4 st.

- 4 msk vatten
- 1 tsk salt
- 14 cl varmt vatten
- 15 g strösocker
- 1 tsk torrjäst (4 g)
- 260 g vetemjöl
- 2 cl vegetabilisk olja
- 0,5 tsk salt
- 1 msk vallmofrön

Snack Collection
5 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 5 minuter

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Koka vatten och saltet i mikrovågsugnen till gräddningen. Låt svalna.

Värm vattnet i mikrovågsugnen till bageldeggen till mellan 38 °C och 40 °C. Se till att vattnet inte är för varmt eftersom jästen då kan dö.

Tillsätt jästen, för att lösa upp den i det varma vattnet, och socker. Blanda med en visp. Låt stå i 3 minuter. Jästen ska ha lösts upp.

Tillsätt mjöl och blandningen av vatten, jäst och socker i bunken till en köksassistent med degkrok. Knåda i medelhög hastighet i 2 minuter. Tillsätt olja och salt och knåda i 8 minuter på medelhög hastighet tills du får en slät, homogen deg.

Forma bollar på 70 g genom att vika in ändarna mot mitten. Lägg på en lätt mjölad bakplåt.

Täck bollar med en ren kökshandduk och låt jäsa på en varm plats i 30 minuter eller tills de är dubbelt så stora.

När de har jäst använder du tummen för att göra ett hål i mitten av varje boll och sedan vidga hålet med två fingrar tills det är 4 cm i diameter.

Koka upp vattnet i en stor kastrull och sänk sedan värmen. Lägg i en bagel i taget i sjudande vatten. Koka i 1 minut och vänd den efter halva tiden. Ta upp från vattnet och lägg på en bakplåt

Pensla varje bagel med salt- och vattenblandningen inför gräddningen. Strö över vallmofrön.

Förvärm apparaten.

Placera alla bagels i formarna.

Ta ur direkt och låt svalna på ett galler.

Tips: För att bollar ska jäsa kan du använda en ugn som förvärmats till 30 °C i 15 minuter. Du kan strö över sesamfrön, vallmofrön eller andra frön på varje bagel innan du gräddar dem.

SAVARIN-KAKOR

INGREDIENSER För 4 st.

- 300 g strösocker
- 0,7 l vatten
- 3 st. stjärnanis
- 2 kanelstänger
- 1 msk vaniljextrakt
- 7 cl rom
- 2 äggulor
- 30 g strösocker
- 30 g smält smör
- 8 cl mjölk
- 170 g specialmjöl
- 1,5 tsk bakpulver (8 g)
- 200 g vispad grädde

Snack Collection
4 minuter
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Förbered sirapen: Häll socker, vatten, stjärnanis, kanel och vanilj i en stor kastrull.

Koka i 1 minut och låt sedan sirapen svalna. Tillsätt rom. Ställ åt sidan.

Vispa äggulorna med sockret tills blandningen blir vit och skummande.

Tillsätt smält smör och mjölk. Blanda med en slickepott.

Tillsätt mjöl och bakpulver och blanda tills det är slätt.

Förvärm apparaten.

Fyll formarna med hjälp av en spritspåse.

Ta ur direkt och låt svalna på ett galler.

Stick några hål på alla sidor av savarin-kakorna med en gaffel före servering och lägg sedan ner dem i sirapen. Använd en hålslev och vänd dem snabbt. De suger upp sirapen väldigt snabbt.

Placera på assietter, tillsätt mer sirap om det behövs och håll över vispad grädde.

Tips: Dekorera varje savarin med torkad eller kanderad frukt.

Alkoholmissbruk är farligt för hälsan.

BAGEL MED RØKELAKS OG AVOKADO

INGREDIENSER 8 porsjoner

- 14 cl varmt vann
- 15 g strøssukker
- 1 ts tørrgjær (4 g)
- 260 g hvetemel
- 2 cl vegetabilsk olje
- 0,5 ts salt
- 120 g kremost (Philadelphia®)
- 2 avokadoer
- 160 g røkelaks
- 3 ss olivenolje
- 1 sitron (saften)
- 1 ss sesamfrø
- 4 ss vann
- 1 ts salt

Snack Collection
5 min
Snack Collection Precision
P1 - 5 min

FREM GANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Kok vann og salt til pensling i mikrobølgeovnen. La blandingen avkjøles. Varm vannet til bageldeigen i mikrobølgeovnen. Det skal være 38–40 °C. Pass på at vannet ikke blir for varmt, siden det kan deaktivere gjæren. Bløtlegg gjæren med varmt vann og sukker. Bland med en visp. La hvile i tre minutter. Gjæren skal løses opp.

Tilsett mel og blandingen med vann, gjær og sukker i bollen til en kjøkkenmaskin med eltekrok. Elt på middels hastighet i to minutter. Tilsett olje og salt, og elt i åtte minutter på middels hastighet til du får en jevn og homogen deig.

Lag baller på 70 gram ved å brette endene inn mot midten. Legg dem på et stekebrett med litt mel. Dekk ballene med et rent kjøkkenhåndkle, og la dem heve på et varmt sted i 30 minutter eller til de har blitt dobbelt så store.

Når de har hevet, bruker du tommelen til å lage et hull i midten av hver ball, og deretter sprer du hullet med to fingre til de er på 4 cm i diameter.

Kok opp vannet i en stor kasserolle, og reduser deretter varmen. Plasser bagelsene én etter én i det kokende vannet. Stek i ett minutt, og snu dem når halve tiden har gått, ved hjelp av en stekespatte. Ta dem ut av vannet, og legg dem på et stekebrett.

Pensle bagelsene med blandingen av salt og vann. Dryss over valmuefrøene.

Forvarm produktet.

Plasser bagelsene i formene.

Vend ut umiddelbart, og la dem avkjøles på rist.

Skjær bagelsene i to. Slå på grillelementet og rist bagelsene. Skjær avokadoene i tynne skiver, og skjær laksen i strimler. Spre osten over bagelsene, og legg på avokado og laks vekselvis. Risle over olje og sitrønsaft, og dryss sesamfrø over.

Tips: Server bagelsene med en sprø, grønn salat med en lett vinaigrette for å balansere måltidet med litt friskhet.

BOLLER

INGREDIENSER 5 porsjoner

- 8 cl melk
- 30 g sukker
- 4 g tørrgjær
- 200 g hvetemel
- 1 cl vegetabilsk olje
- 1 egg ved romtemperatur
- 30 g smeltet smør
- Melis

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2 min 30 sek

FREM GANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Varm melken i mikrobølgeovnen til 38–40 °C. Vær forsiktig så du ikke lar melken bli for varm, siden det kan deaktivere gjæren. Bløtlegg gjæren i en liten bolle med varm melk og sukker. Visp for å blande sammen. La hvile i tre minutter. Gjæren skal løses opp.

Hell mel og salt i en bolle. Tilsett olje, egg og blandingen av melk, gjær og sukker. Elt for hånd i to minutter. Tilsett deretter det myke smøret, og elt til du får en deig (cirka to minutter). Deigen skal være klissete. Dekk til med et rent kjøkkenhåndkle, og la den heve i 1,5 timer.

Hell deigen ut på et bord med mel, og form den til en ball ved å brette endene inn mot midten. Del deigen i biter på 80 gram, og form dem til baller ved å brette endene inn mot midten. Legg dem på en stekeplate med mel, og la dem heve i 30 minutter.

Forvarm produktet.

Lag et hull i midten med tommelen, og forstør deretter hullet for å plassere smultringen i formen.

Gjenta prosessen til deigen er brukt opp.

Vend ut umiddelbart, og la dem avkjøles på rist.

Tips: For å få deigen til å heve kan du sette den i en ovn som er forvarmet til 30 °C, i 15 minutter.

VANLIGE BAGELS

INGREDIENSER 4 porsjoner

- 4 ss vann
- 1 ts salt
- 14 cl varmt vann
- 15 g strøssukker
- 1 ts tørrgjær (4 g)
- 260 g T45-mel
- 2 cl vegetabilsk olje
- 0,5 ts salt
- 1 ss valmuefrø

Snack Collection
5 min
Snack Collection Precision
P1 - 5 min

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Kok vann og salt til pensling i mikrobølgeovnen. La blandingen avkjøles. Varm vannet til bageldeigen i mikrobølgeovnen. Det skal være 38–40 °C. Pass på at vannet ikke blir for varmt, siden det kan deaktivere gjæren.

Bløtlegg gjæren med varmt vann og sukker. Bland med en visp. La hvile i tre minutter. Gjæren skal løses opp.

Tilsett mel og blandingen med vann, gjær og suger i bollen til en kjøkkenmaskin med eltekrok. Elt på middels hastighet i to minutter. Tilsett olje og salt, og elt i åtte minutter på middels hastighet til du får en jevn og homogen deig.

Lag baller på 70 gram ved å brette endene inn mot midten. Legg dem på et stekebrett med litt mel. Dekk ballene med et rent kjøkkenhåndkle, og la dem heve på et varmt sted i 30 minutter eller til de har blitt dobbelt så store.

Når de har hevet, bruker du tommelen til å lage et hull i midten av hver ball, og deretter sprer du hullet med to fingre til de er på 4 cm i diameter.

Kok opp vannet i en stor kasserolle, og reduser deretter varmen. Plasser bagelsene én etter én i det kokende vannet. Stek i ett minutt, og snu dem når halve tiden har gått, ved hjelp av en stekespade. Ta dem ut av vannet, og legg dem på et stekebrett.

Pensle bagelsene med blandingen av salt og vann. Dryss over valmuefrøene.

Forvarm produktet.

Plasser bagelsene i formene.

Vend ut umiddelbart, og la dem avkjøles på rist.

Tips: For å få ballene til å heve kan du sette dem i en ovn som er forvarmet til 30 °C, i 15 minutter. Du kan strø sesamfrø, valmuefrø eller andre frø over bagelsene før steking.

SAVARINKAKER

INGREDIENSER 4 porsjoner

- 300 g strøssukker
- 0,7 l vann
- 3 stjerneanis
- 2 kanelstenger
- 1 ss vaniljeekstrakt
- 7 cl rom
- 2 eggeplommer
- 30 g strøssukker
- 30 g smeltet smør
- 8 cl melk
- 170 g spesialmel til bakverk
- 1,5 ts bakepulver (8 g)
- 200 g krem

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Forbered sirupen: Hell sukker, vann, stjerneanis, kanel og vanilje i en stor kasserolle.

Kok i ett minutt, og la sirupen avkjøles. Tilsett rom. Sett til side.

Visp eggeplommene med sukkeret til blandingen blir hvit og skummer.

Tilsett smeltet smør og melk. Bland sammen med en slikkepott.

Tilsett mel og bakepulver, og bland til blandingen er jevn.

Forvarm produktet.

Fyll formene ved hjelp av en sprøytepose.

Vend ut umiddelbart, og la dem avkjøles på rist.

Før servering stikker du hver side av savarinkakene med en gaffel, og deretter legger du dem i sirupen.

Bruk en hulløse til å snu dem raskt.

De suger opp sirupen veldig raskt. Legg dem på desserttallerkener, tilsett mer sirup hvis det er nødvendig, og hell over kremen.

Tips: Pynt hver savarinkake med tørket eller kandisert frukt.

Alkoholmisbruk er helseskadelig.

SAVULOHI-AVOKADOBAGELI

AINEKSET 8 kappaletta

- 14 cl lämmintä vettä
- 15 g hienoa sokeria
- 1 tl kuivahiivaa (4 g)
- 260 g vehnä jauhoja
- 20 ml kasviöljyä
- 0,5 tl suolaa
- 120 g tuorejuustoa (Philadelphia®-tyyppistä)
- -tyyppistä)
- 2 avokadoa
- 160 g savulohta
- 3 rkl oliiviöljyä
- 1 sitruuna (mehu)
- 1 rkl seesaminsiemeniä
- 4 rkl vettä
- 1 tl suolaa

Snack Collection
5 min
Snack Collection Precision
P1 - 5 min

OHJEET:

Kiehauta vesi ja suola mikroaaltouunissa voitellua varten. Anna jäähtyä.

Lämmitä vesi mikroaaltouunissa bagelitaikinaa varten 38–40 °C:n lämpötilaan. Varmista, että vesi ei ole liian kuumaa, koska tällöin hiiva ei toimi.

Liuota hiiva ja sokeri lämpimään veteen. Sekoita vispilällä. Anna levätä 3 minuutin ajan. Hiivan pitäisi olla liuennut.

Lisää jauhot sekä suolan, hiivan ja sokerin sekoitus taikinakoukulla varustetun yleiskoneen kulhoon. Vaivaa keskinopeudella 2 minuutin ajan. Lisää öljy ja suola ja vaivaa 8 minuuttia keskinopeudella, kunnes taikina on tasaista.

Muodosta 70 grammaa painavia palloja taittamalla taikinan reunat keskelle. Aseta pallot kevyesti jauhotetulle pöydälle.

Peitä pallot puhtaalla liinalla ja anna nousta lämpimässä 30 minuutin ajan tai kunnes ne ovat nousseet kaksinkertaisiksi.

Kun pallot ovat nousseet, tee peukalolla kolo jokaisen pallon keskelle ja levitä kolo kahdella sormella 4 cm:n levyiseksi.

Kiehauta vesi suuressa kattilassa ja vähennä sitten lämpöä. Laita bagelit yksitellen kiehuvaan veteen.

Kypsennä minuutin ajan. Käännä bagelit lastalla kypsennyksen puolivälissä. Nosta bagelit vedestä ja siirrä ne pöydälle.

Voitele bagelit suolavedellä, jotta ne saavat kauniin kiillon. Ripottele päälle unikonsiemeniä.

Esilämmitä laite.

Aseta bagelit muotteihin.

Siirrä heti jäähtymään ritilälle.

Leikkaa bagelit kahtia. Laita uunin grillitoiminto päälle ja paahda bageleita. Viipaloi avokatot ohuiksi viipaleiksi ja leikkaa lohi suikaleiksi. Levitä bageleille juustoa ja lisää vuorotellen avokadoa ja lohta. Valuta päälle öljyä ja sitruunamehua ja viimeistele ripottelemalla seesaminsiemeniä.

Vinkkejä: Saat ateriaan raikkautta tarjoilemalla bagelit raikkaan vihreän salaatin ja kevyen salaatin kastikkeen kera.

PULLAT

AINEKSET 5 kappaletta

- 80 ml maitoa
- 30 g sokeria
- 4 g kuivahiivaa
- 200 g vehnä jauhoja
- 10 ml kasviöljyä
- 1 huoneenlämpöinen kananmuna
- 30 g pehmeää voita
- Tomusokeria

Snack Collection
3 min
Snack Collection Precision
P1 - 2 min 30 s

OHJEET:

Lämmitä maito mikroaaltouunissa 38–40 °C:n lämpötilaan. Varo, ettei maito lämpene liian kuumaksi, koska tällöin hiiva ei toimi. Liuota hiiva ja sokeri lämpimään maitoon pienessä kulhossa. Yhdistä vatkaamalla. Anna levätä 3 minuutin ajan. Hiivan pitäisi olla liuennut.

Kaada jauhot ja suola kulhoon. Lisää öljy, muna sekä maidon, hiivan ja sokerin sekoitus. Vaivaa taikina käsin 2 minuuttia, lisää sitten pehmeä voi ja vaivaa, kunnes taikina on yhtenäistä (noin 2 minuuttia). Taikinan tulee pysyä tahmeana. Peitä puhtaalla liinalla ja anna nousta 1,5 tuntia.

Kaada taikina jauhotetulle pöydälle ja muovaa siitä pallo taittamalla taikinan reunat keskelle. Jaa taikina 80 g painaviksi paloiksi ja muodosta paloista palloja taittamalla reunat keskelle. Aseta pallot jauhotetulle pöydälle ja anna nousta 30 minuutin ajan.

Esilämmitä laite.

Tee peukalolla kolo taikinapallon keskelle ja suurena koloa, jotta donitsi sopii muottiin.

Toista vaiheet, kunnes taikina loppuu.

Siirrä heti jäähtymään ritilälle.

Vinkkejä: Voit nostattaa taikinapalloja esilämmittämällä uunin 30 °C:een ja pitämällä niitä siellä 15 minuuttia.

TAVALLISET BAGELIT

AINEKSET 4 kappaletta

- 4 rkl vettä
- 1 tl suolaa
- 14 cl lämmintä vettä
- 15 g hienoa sokeria
- 1 tl kuivahiivaa (4 g)
- 260 g vehnäjäuhoja
- 20 ml kasviöljyä
- 0,5 tl suolaa
- 1 rkl unikonsiemeniä

Snack Collection
5 min
Snack Collection Precision
P1 - 5 min

OHJEET:

Kiehauta vesi ja suola mikroaaltouunissa voitellua varten. Anna jäähtyä.

Lämmitä vesi mikroaaltouunissa bagelitaikinaa varten 38–40 °C:n lämpötilaan. Varmista, että vesi ei ole liian kuumaa, koska tällöin hiiva ei toimi.

Liuta hiiva ja sokeri lämpimään veteen. Sekoita vispilällä. Anna levätä 3 minuutin ajan. Hiivan pitäisi olla liuennut.

Lisää jauhot sekä suolan, hiivan ja sokerin sekoitus taikinakoukulla varustetun yleiskoneen kulhoon. Vaivaa keskinopeudella 2 minuutin ajan. Lisää öljy ja suola ja vaivaa 8 minuuttia keskinopeudella, kunnes taikina on tasaista.

Muodosta 70 grammaa painavia palloja taittamalla taikinan reunat keskelle. Aseta pallot kevyesti jauhotetulle pellille.

Peitä pallot puhtaalla liinalla ja anna nousta lämpimässä 30 minuutin ajan tai kunnes ne ovat nousseet kaksinkertaisiksi.

Kun pallot ovat nousseet, tee peukalolla kolo jokaisen pallon keskelle ja levitä kolo kahdella sormella 4 cm:n levyiseksi.

Kiehauta vesi suuressa kattilassa ja vähennä sitten lämpöä. Laita bagelit yksitellen kiehuvaan veteen.

Kypsennä minuutin ajan. Käänä bagelit lastalla kypsennyksen puolivälissä. Nosta bagelit vedestä ja siirrä ne pellille.

Voitele bagelit suolavedellä, jotta ne saavat kauniin kiillon. Ripottele päälle unikonsiemeniä.

Esilämmitä laite.

Aseta bagelit muotteihin.

Siirrä heti jäähtymään ritilälle.

Vinkkejä: Voit nostattaa taikinapalloja esilämmittämällä uunin 30 °C:een ja pitämällä niitä siellä

15 minuuttia. Voit ripotella bageleille seesaminsiemeniä, unikonsiemeniä tai muita valitsemiäsi siemeniä ennen kypsentämistä.

SAVARIINIKAKKuset

AINEKSET 4 kappaletta

- 300 g hienoa sokeria
- 0,7 l vettä
- 3 tähtianista
- 2 kanelitankoa
- 1 rkl vaniljauutetta
- 7 cl rommia
- 2 munankeltuista
- 30 g hienoa sokeria
- 30 g sulatettua voita
- 80 ml maitoa
- 170 g erikoisvehnäjäuhoja
- 1,5 tl leivinjauhetta (8 g)
- 200 g kermavaahtoa

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P1 - 3 min 30 s

OHJEET:

Valmista siirappi: kaada sokeri, vesi, tähtianis, kaneli ja vanilja suureen kattilaan.

Keitä minuutin ajan ja anna sitten siirapin jäähtyä. Lisää rommi. Jätä sivuun odottamaan.

Vatkaa munankeltuaiset ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi.

Lisää sulatettu voi ja maito. Sekoita lastalla.

Lisää jauho ja leivinjauhe ja sekoita, kunnes seos on tasaista.

Esilämmitä laite.

Täytä muotit pursottimen avulla.

Siirrä heti jäähtymään ritilälle.

Pistelet savariinikakkusia ennen tarjoilua haarukalla kummaltakin puolelta ja laita ne sitten siirappiin.

Käänä ne nopeasti reikäkauhalla. Siirappi imeytyy niihin hyvin nopeasti.

Asettele kakkuset jälkiruokalautasille, lisää tarvittaessa siirappia ja laita päälle kermavaahtoa.

Vinkkejä: Koristele jokainen savariini kuivatuilla tai karamelloiduilla hedelmillä.

Alkoholin väärinkäyttö on vaarallista terveydelle.

БЕЙГА ІЗ КОПЧЕНИМ ЛОСОСЕМ ТА АВОКАДО

ІНГРЕДІЄНТИ На 8 порцій

- 140 мл теплої води
- 15 г дрібнозернистого цукру
- 1 ч.л. сухих дріжджів (4 г)
- 260 г звичайного борошна
- 20 мл рослинної олії
- 0,5 ч.л. солі
- 120 г вершкового сиру (типу Philadelphia®)
- 2 авокадо
- 160 г копченого лосося
- 3 ст.л. оливкової олії
- 1 лимон (у формі соку)
- 1 ст.л. насіння кунжуту
- 4 ст.л. води
- 1 ч.л. солі

Snack Collection
5 хв
Snack Collection Precision
P1 - 5 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Закип'ятіть воду із сіллю в мікрохвильовій печі. Залиште вихолонати. Підігрійте воду в мікрохвильовій печі до температури 38–40 °C для приготування тіста бейглів. Молоко має бути не надто гарячим, оскільки це може деактивувати дріжджі. Залийте дріжджі теплою водою із цукром, щоб вони розчинилися. Збийте вінчиком. Залиште на 3 хвилини. Дріжджі мають розчинитися.

У чаші кухонного комбайна, оснащеного гаком, змішайте борошно та суміш води, дріжджів і цукру. Вимішуйте на середній швидкості 2 хвилини. Додайте олію та сіль і вимішуйте 8 хвилин на середній швидкості, поки не отримаєте гладке однорідне тісто. Сформууйте кульки по 70 г, складаючи кінці до центру. Викладіть на злегка присипане борошном деко.

Накрийте кульки чистим кухонним рушником і залиште підніматися в теплому місці на 30 хвилин або до моменту, поки вони не збільшаться вдвічі.

Коли вони піднімуться, великим пальцем зробіть отвір у центрі кожної кульки, а потім двома пальцями розтягніть його до 4 см у діаметрі.

У великій каструлі доведіть воду до кипіння, потім зменште вогонь. Покладіть бейгли один за одним у киплячу воду. Варіть 1 хвилину, перегорнувши їх лопаткою через півхвилини. Вийміть із води і викладіть на деко.

Змастіть бейгли сумішшю солі та води для «позолоти». Посипте маком.

Розігрійте прилад.

Викладіть бейгли у форми.

Відразу вийміть й залиште вистигати на решітці.

Розріжте бейгли навпіл. Увімкніть гриль духовки та підсмажте бейгли. Тонко наріжте авокадо, а лосось наріжте соломкою. Намастіть бейгли сиром і викладіть по черзі авокадо та лосось. Збризніть олією та лимонним соком і посипте кунжутом.

Поради: Подавайте бейгл із хрустким зеленим салатом, заправленим легким вінегретом, щоб збалансувати страву й додати їй нотку свіжості.

БУЛОЧКИ

ІНГРЕДІЄНТИ На 5 порцій

- 80 мл молока
- 30 г цукру
- 4 г сухих дріжджів
- 200 г звичайного борошна
- 10 мл рослинної олії
- 1 яйце кімнатної температури
- 30 г м'якого вершкового масла
- Цукрова пудра

Snack Collection
3 хв
Snack Collection Precision
P1 - 2 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Підігрійте молоко в мікрохвильовій печі до температури 38–40 °C. Молоко має бути не надто гарячим, оскільки це може деактивувати дріжджі. Помістіть дріжджі, які потрібно розвести, у невелику ємність із теплим молоком і цукром. Збийте, щоб з'єднати ці інгредієнти. Залиште на 3 хвилини. Дріжджі мають розчинитися.

Всипте борошно та сіль у чашу. Додайте олію, яйце та суміш молока, дріжджів і цукру. Вимішуйте руками протягом 2 хвилин, потім додайте м'яке вершкове масло та продовжуйте вимішувати, поки тісто не стане трохи густим (близько 2 хвилин). Тісто має залишатися липким. Накрийте тісто чистою тканиною й залиште підніматися на 1,5 години.

Вилийте тісто на присипаний борошном стіл і сформууйте кулю, згорнувши кінці до центру. Розділіть тісто на шматочки по 80 г і сформууйте з них кульки, згорнувши кінці до центру. Викладіть на присипане борошном деко й залиште підніматися на 30 хвилин.

Розігрійте прилад.

Зробіть великим пальцем отвір у центрі, а потім збільште його, щоб помістити пончик у форму.

Повторюйте цю процедуру, поки не закінчиться тісто.

Відразу вийміть й залиште вистигати на решітці.

Поради: Щоб кульки з тіста піднялися, можна поставити їх у розігріту до 30 °C духовку на 15 хвилин.

ПРОСТІ БЕЙГЛИ

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- 4 ст.л. води
- 1 ч.л. солі
- 140 мл теплої води
- 15 г дрібнозернистого цукру
- 1 ч.л. сухих пекарських дріжджів (4 г)
- 260 г борошна дрібного помелу з м'яких сортів пшениці (Т45)
- 20 мл рослинної олії
- 0,5 ч.л. солі
- 1 ст.л. макового насіння

Snack Collection
5 хв
Snack Collection Precision
P1 - 5 хв

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Закип'ятіть воду із сіллю в мікрохвильовій печі. Залиште вихолонуту. Підігрійте воду в мікрохвильовій печі до температури 38–40 °C для приготування тіста бейглів. Молоко має бути не надто гарячим, оскільки це може деактивувати дріжджі.

Залийте дріжджі теплою водою із цукром, щоб вони розчинилися. Збийте вінчиком. Залиште на 3 хвилини. Дріжджі мають розчинитися. У чаші кухонного комбайна, оснащеного гаком, змішайте борошно та суміш води, дріжджів і цукру. Вимішуйте на середній швидкості 2 хвилини. Додайте олію та сіль і вимішуйте 8 хвилин на середній швидкості, поки не отримаєте гладке однорідне тісто. Сформууйте кульки по 70 г, складаючи кінці до центру. Викладіть на злегка присипане борошном деко. Накрийте кульки чистим кухонним рушником і залиште підніматися в теплому місці на 30 хвилин або до моменту, поки вони не збільшаться вдвічі.

Коли вони піднімуться, великим пальцем зробіть отвір у центрі кожної кульки, а потім двома пальцями розтягніть його до 4 см у діаметрі. У великій каструлі доведіть воду до кипіння, потім зменште вогонь. Покладіть бейгли один за одним у киплячу воду. Варіть 1 хвилину, перегорнувши їх лопаткою через півхвилини. Вийміть із води і викладіть на деко. Змастіть бейгли сумішшю солі та води для «позолоти». Посипте маком. Розігрійте прилад. Викладіть бейгли у форми. Відразу вийміть й залиште вистигати на решітці.

Поради: Щоб кульки піднялися, можна поставити їх у розігріту до 30 °C духовку на 15 хвилин. Перед випіканням бейгли можна посипати кунжутом, маком або іншим насінням на ваш вибір.

ТІСТЕЧКА САВАРЕН

ІНГРЕДІЄНТИ На 4 порції

- 300 г дрібнозернистого цукру
- 0,7 л води
- 3 зірочки анісу
- 2 палички кориці
- 1 ст.л. екстракту ванілі
- 70 мл рому
- 2 яєчних жовтки
- 30 г цукрової пудри
- 30 г розтопленого вершкового масла
- 80 мл молока
- 170 г спеціального борошна для випічки
- 1,5 ч.л. розпушувача тіста (8 г)
- 200 г збитих вершків

Snack Collection
4 хв
Snack Collection Precision
P1 - 3 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Приготуйте сироп: у велику каструлю налейте воду, покладіть цукрову пудру, аніс, корицю та ваніль. Кип'ятіть 1 хвилину, потім залиште сироп остигати. Додайте ром. Залиште на деякий час. Збийте жовтки із цукровою пудрою, поки суміш не побіліє і не стане пінистою. Додайте розтоплене вершкове масло й молоко. Перемішайте лопаткою. Додайте борошно й розпушувач і перемішайте до однорідної маси. Розігрійте прилад.

За допомогою кондитерського мішка наповніть форми. Відразу вийміть й залиште вистигати на решітці. Перед подаванням на стіл наколіть тістечка саварен виделкою з кожного боку, а потім покладіть їх у сироп. За допомогою шумівки швидко перегорніть їх. Вони дуже швидко просочаться сиропом. Розкладіть на десертних тарілках, за потреби додайте ще сиропу й полийте збитими вершками.

Поради: Прикрасьте кожне тістечко саварен сухофруктами або цукатами. Зловживання алкоголем небезпечно для здоров'я.

one appliance,
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on [tefal.com](https://www.tefal.com)