מתכון בייגלס - ענת והבה

מצרכים לבצק:

1 ק"ג קמח

2 כפות שמרים יבשים

קורט מלח

כוס סוכר

3-4 כוסות מים

כוס שמן

לטבילה:

2 כפות גדושות סילאן

כרבע -חצי כוס מים רותחים

1-2 כוסות שומשום

אופן ההכנה:

בקערת המיקסר לערבב קמח ושמרים.

להוסיף מלח, סוכר ומים.

להתחיל בלישה כשמתחיל להתגבש בצק, להוסיף שמן.

להוסיף מים לפי הצורך.

להמשיך בלישה כ 10 דקות.

צריך להתקבל בצק רך ונעים.

לכדרר, לשמן ולהניח להתפחה להכפלת הנפח.

לחמם תנור ל 200 מעלות.

לחלק את הבצק ל 14 חלקים, וכל חלק שוב ל 2.

ליצור נקניקים. לצור מעין בורג הדוק מכל 2 חלקים.

לערבב היטב את הסילאן עם המים.

לטבול בתערובת ואז בשומשום משני הצדדים.

להניח בתבנית ולאפות להזהבה יפה.

הערות:

\* אין צורך בהתפחה שניה

\* זה בצק מזונות לספרדים.

לקבלת בצק שברכתו המוציא, לשים 1 כף מלח ו 4 כפות סוכר