

## Bagels au pavot et au sésame

250 g de farine blanche  
10 g de levure de boulanger  
Un filet d'huile d'arachide  
Deux cuillerées à soupe de sucre  
10 g de sel  
15 cl d'eau tiède  
Un œuf + un jaune pour la dorure  
Une cuillerée à soupe de sésame blanc  
ou de pavot bleu



Dans un bol, faites dissoudre la levure émiettée dans l'eau tiède puis versez-la sur la farine disposée dans un saladier. Ajoutez le sel, le sucre, l'huile d'arachide et pétrissez cinq minutes. Incorporez l'œuf entier et pétrissez à nouveau cinq minutes. Laissez lever la pâte recouverte d'un linge pendant une heure et demi.

Ensuite, façonnez six petites boules que vous laisserez lever une heure encore. Avec l'index, faites un trou au centre des bagels. Faites frémir une grande casserole d'eau et plongez les bagels deux par deux pour éviter qu'ils ne se touchent. Faites-les cuire 20 secondes de chaque côté puis retirez-les de la casserole et séchez-les sur un linge.





Badigeonnez les bagels de jaune d'œuf battu avec un peu d'eau, saupoudrez-les de sésame puis enfournez-les une douzaine de minutes à 200°C.

Il suffit ensuite de les garnir.

Pour cela, tranchez les bagels en deux horizontalement et garnissez-les selon l'inspiration de saumon fumé avec du cottage cheese ou de pastrami avec de la moutarde Coleman's

