

BAGELS MAISON FAÇON PAIN BAGNAT TARTINABLES MAQUEREAU FROMAGE FRAIS AIL & FINES HERBES



👤 x4

INGRÉDIENTS

Pour les bagels (pour 12 bagels) :

- 480g de farine type T80
- 50g de farine type T45
- 1 sachet de 7g de levure chimique
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale + un peu plus pour graisser le saladier
- 7 cuillères à soupe de miel
- Du sel
- 2 œufs (dont 1 battu pour dorer les bagels)
- Des graines (sésame, pavot, lin)

Pour la garniture :

- 1 pot de Tartinables Maquereau Fromage Frais Ail & Fines Herbes 150g Cap Océan
- 1 oignon nouveau
- 2 belles tomates
- 2 œufs durs
- 2 poivrons rôtis et marinés dans l'huile d'olive

MATÉRIEL

- Une balance
- Des bols et contenants en verre pour contenir les différents ingrédients
- Une cuillère à café et à soupe
- Un saladier
- Une spatule
- Un four
- Du papier de cuisson
- Une casserole
- Une cuillère en bois
- Une écumoire
- Un pinceau de pâtisserie
- Une Planche à découper
- Un couteau
- Une grille
- Un sac congélation
- Un contenant hermétique

RÉALISATION

Pour réaliser les poivrons rôtis :

Lavez et coupez en 4 les deux poivrons (idéalement un de chaque couleur). Disposez-les sur une grille et enfournez-les pendant 20/30 mins dans un four à 180°C. Quand la peau commence à noircir, sortez les poivrons, et mettez-les dans un sac de congélation pendant quelques minutes. Cette étape est importante car elle vous permettra d'enlever la peau plus facilement.

Quand les poivrons sont tièdes, enlevez la peau, placez-les dans un plat et arrosez-les d'huile d'olive, de sel et de poivre, d'origan et de deux gousses d'ail finement hachées. Couvrez et réservez au frais jusqu'au moment de dresser vos bagels. Vous pouvez conserver vos poivrons marinés une semaine au frais.

Pour la réalisation des bagels :

Mélangez les deux farines et la levure et une cuillère à café de sel dans un grand bol. Dans un autre grand bol, mélangez au fouet 250ml d'eau tiède, l'huile, 3 cuillères à soupe de miel et l'œuf.

Faites un puits au milieu du mélange de farine, puis mélangez l'appareil liquide rapidement avec une cuillère en bois. Finissez de mélanger à la main. Placez la pâte sur une surface de travail farinée et pétrissez-la pendant 10 mins, jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et élastique. Si le mélange est trop collant, vous pouvez saupoudrer à nouveau un peu de farine supplémentaire. Badigeonnez légèrement un grand bol avec de l'huile, déposez-y la pâte et couvrez le bol d'un torchon humide. Laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1h ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Portez une grande casserole d'eau à ébullition avec les 4 cuillères à soupe de miel.

Préchauffer le four à 180°C. Versez ensuite la pâte sur une surface farinée, et pétrissez la légèrement avec vos mains.

Divisez la pâte en 12 morceaux de même taille puis façonnez-les afin d'obtenir des boules. Trempez votre doigt dans la farine, puis appuyez dans le centre de chaque boule pour créer une forme d'anneau. Étirez le trou de 1,5 cm de diamètre environ, comme il a tendance à se rétracter un peu lors de la cuisson. Mettez un torchon sur une grande plaque de cuisson et préparez deux autres avec du papier cuisson antiadhésif. Réduisez la chaleur de l'eau, sur feu moyen. En utilisant une grande écumoire, faites glisser les bagels, quatre à la fois, en faisant attention à ce qu'ils ne se collent pas ensemble. Faites-les cuire dans le mélange eau/miel pendant 2 mins de chaque côté, puis mettez-les sur le torchon pour absorber l'excès d'eau. Une fois tous les bagels cuits, placez-les sur les plaques de cuisson.

Badigeonnez-les avec l'œuf battu, puis saupoudrez le dessus avec votre choix de graines. Faites cuire les bagels pendant 15/20 mins à 180°C jusqu'à obtenir une coloration dorée.

Une fois refroidis, coupez les bagels en deux, tartinez-les de Rillettes cuisinées Maquereau Fromage Frais Ail & Fines Herbes, rajoutez des tranches de tomate, des poivrons marinés, des tranches d'œuf dur et un peu d'oignon nouveau.

Vous pourrez consommer le reste de bagels le lendemain, en les passant au grille pain.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.