

## **Bagels**

Pour une dizaine de petits pains:

- 270ml d'eau
- 450g de farine T55
- 1 sachet de levure
- 1 c.c. de sel
- 1 c.s. d'huile d'olive
- 1 c.c. de sucre



1. Mettez tous les ingrédients dans la MAP. Sélectionnez le programme "pâte seule".
2. En fin de programme, sortez le pâton. Dégazez-le.
3. Façonnez des boules et faites un trou au milieu...Posez-les sur du papier sulfurisé.
4. Laissez-les reposer pendant une heure.
5. Placez-les dans un cuit-vapeur et laissez-les cuire 20min.
6. Retirez-les et mettez-les à cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant 10 à 15min. Surveillez la cuisson.