

Bagels aux noix

Pour 8 bagels :

- 125 ml de lait
- 1 c.c. de levure ou 20g de levure fraîche
- 25 ml d'huile
- 3 c.s. de sucre (1 pour la pâte + 2 pour la cuisson)
- 400g de farine
- 2 oeufs
- 150g de noix hachées
- ~~2~~ pincées 1 petite c.c. de sel
- Glaçage :
 - 150g de sucre glace
 - 8 noix entières
 - 1 c.c. de cannelle
 - 3 c.s. d'eau



1. Mettez les ingrédients dans la MAP (sauf les noix et ceux du glaçage...) et lancez le programme "pâte seule" (1h30). Ajoutez éventuellement un peu de farine pour former une belle boule.
2. A la fin du programme dégazez la pâte, ajoutez-y les noix hachées. Partagez la pâte en 8 boules de tailles égales. Percez un trou au milieu pour faire des anneaux de pâtes. Laissez reposer 30min à 1h.
3. Portez à ébullition 2 c.s. de sucre dans 3 litres d'eau. Cuisez les bagels par 2 pendant 2 min de chaque côté. (Il faut s'aider de papier sulfurisé pour les faire tomber dans l'eau.) Egouttez-les sur une grille.
4. Préchauffez le four à 200°C. Disposez les bagels sur une plaque et badigeonnez-les soit de lait, soit de jaune d'oeuf. Faites-les cuire 25min.
5. Glaçage : Mélangez le sucre glace avec la cannelle et 3 c.s. d'eau. Décorez les bagels avec ce glaçage et garnissez-les d'une noix entière.