

Bejgl

Za 8 komada

650 g brašna
 $\frac{1}{3}$ pakovanja kvasca
1,5 kašika šećera
kašika soli
2 dl vode
kašika ulja

Dodaci

susam
sitno seckan crni luk
jaje

Način pripreme

1. U 2 dl mlake vode razmutiti kvasac i $\frac{1}{2}$ kašike šećera. Ostaviti 10 minuta da kvasac kisne.
2. U posudi za mešanje staviti brašno, po kašiku šećera i soli, sipati razmućen kvasac i umesiti testo dodavajući kašiku ulja i eventualno još vode dok se ne dobije kompaktna masa.
3. Umešano testo podeliti na 8 jednakih delova i od njih napraviti loptice koje treba da odstoje 10-15 minuta, prekrivene vlažnom krpom.
4. Razvući testo u 'gliste' dužine šire od 2 dlana. Preklopiti oko otvorenog dlana, krajeve namazati vodom, pa ih zatvaranjem šake pritisnuti da se krajevi sjedine, tj. da formiraju krug.
5. Formirane bejgle ostaviti još desetak minuta da 'odležu' prekrivene krpom. Kuvati ih u ključaloj vodi po minut sa svake strane, a zatim peći u zagrejanj pećnici na 220 stepeni 20 minuta.

Savet: Pre pečenja bejgle možete umakati sa jedne strane u susam, luk, mak, ... ili premazati jajima u želji da dobijete raznolikost peciva. Filovati ih namazima i namirnicama po želji.