

Bagels con salmón y huevos revueltos con cebollino



bagels de salmón y
huevos revueltos con cebollino

confaszarpas
enlamasa

Elementos del invento:

- 4 bagels *
- 200 gr de salmón ahumado
- 4 huevos
- 4 cdas de nata para cocinar
- 4 ctas de cebollino [Onena](#)
- 3 gr de levadura seca de panadería (u
- 8 gr de levadura fresca)
- 1 cda de azúcar
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 / 2 cta de sal
- 120 gr de agua caliente
- 420 gr de harina de fuerza
- 1 huevo batido
- sésamo y semillas de amapola

Elaboración de los elementos:

bagels:

Disolvemos en el agua caliente el azúcar y la levadura. Dejamos actuar durante 5-7 minutos, hasta que comience a espumar.

Mezclamos la harina con la sal y formamos un volcán, en el centro la masa de la levadura, añadimos medio huevo batido y el aceite. Amasamos, formamos una bola y dejamos reposar durante una hora y media o dos en un bol aceitado y debidamente tapado.

Espolvoreamos con harina la mesa de trabajo y dividimos la masa en 6 partes iguales.

Damos forma estirando como si fuéramos a hacer un colín y luego formamos una rosca, pizcando los dos extremos. Dejamos levar sobre la bandeja de hornear espolvoreada de harina, durante 25 minutos.

En una olla ponemos a hervir agua y cocemos los bagels durante 1 minutos, de uno en uno.

Dejamos secar ligeramente en papel absorbente y colocamos sobre la bandeja de hornear.

Con el medio huevo batido que nos ha sobrado antes pintamos los bagels y espolvoreamos de sésamo y semillas de amapola.

Horneamos a 200 grados durante 15-17 minutos, hasta que se doren. Dejamos enfriar.

Batimos los huevos con una pizca de sal, añadimos la nata para cocinar y finalmente el cebollino. En una sartén con dos cucharaditas de aceite preparamos nuestros huevos revueltos.

Abrimos los bagels por la mitad, repartimos los huevos revueltos y el salmón y...

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>