

Bagels med kylling bacon

Opskrift til 12-13 bagels

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

Bagels

- 25 g gær
- 4 dl lunken vand
- 2 tsk. salt
- 2 ts. sukker
- 2 spsk. olie
- 200 g grahamsmel
- 450 g hvedemel
- 1/2 dl ekstra olie
- 1 æg til pensling + sesam og flagesalt som drys

Karrydressing

- 5 gode spsk. creme fraiche 18 %
- 4 spsk. mayo
- 1 spsk. citronsaft
- 1/2 til. salt + lidt peber
- 1 lille tsk. sukker
- 1 lille tsk. karry

Krydret kylling

- 600 g kyllingebryst
- 4 spsk. olie
- salt, peber
- 1 tsk. karry
- 1 lille nip Cayennepeber
- 1/2 tsk. sukker

Andet fyld

- ruccola
- agurk
- sprød bacon
- evt. rødløg og tomat

Sådan gør du

BAGELS

- Kom vand i en skål og opløs gær her i. Jeg bruger en røremaskine til min dej.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

- Kom salt, sukker og olie i, og rør det kort rundt
- Kom melet i og rør det godt rundt, gerne 7-8 minutter på røremaskinen, til dejen slipper skålens kant.
- Kom lidt ekstra olie i skålen og løft dejen op, så den lige kort vendes i olien
- Kom et stykke film eller en opklippet frysepose hen over skålen, efterfulgt af et viskestykke. Lad dejen hæve heri i 4-5 kvarterer, til den er hævet flot op.
- Del dejen i lige store stykker og form dem runde.
- Hæld lidt olie i en lille skål og dyp fingrene her i, pres nu et hul i midten af bollen. Prøv om du kan trække lidt i bollen, så hullet bliver lidt større.
- Læg nu posen + viskestykket over igen og lad dem efterhæve i 30 minutter
- Tænd ovnen på 200 grader varmluft
- Nu skal de i kogende vand. Tag en stor gryde frem, fyld den op med vand og få det op og koge. Kom en bagel i vandet – jeg bruger en paletkniv til at flytte den. Jeg fik fint plads til 3 bagels samtidigt gryden. Lad dem ligge heri i 2-3 minutter og tag dem op igen. Dryp dem lidt af og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir
- Fortsæt med resten af portionen
- Pensl med et sammenpisket æg
- Drys med toppings
- Bag i ovnen 20 minutters tid.

DRESSING

- Rør blot ingredienserne sammen i en skål

KYLLING

- Kog kyllingebryst i vand i 10-15 minutter, skær evt en over for at tjekke at de ikke længere er rå inden i.
- Tag kyllingerne over på et skærebræt og træk dem fra hinanden med en gaffel
- Kom kødet i en skål sammen med olie og krydderier og bland det sammen

FYLD

- Klargør fyldet, skyl og snit og rist bacon sprødt

SAMLE, SAMLE, SAMLE

- Skær dine bagels op og smør dem med karrydressingen
- Kom så lidt rucola eller andet salat i
- Kom en ordentlig skefuld krydret kyllingekød i
- Så sprødstegt bacon
- Skær agurk og evt. tomat og rødløg i skiver og kom i
- På med låget og nyd så din bagel