

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pizza bagel

DOSI PER: 16 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 25 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 H DI LIEVITAZIONE



La ricetta dei **bagel** arriva dalla cucina polacca ed ebraica, ma è probabilmente grazie ai film americani che sono diventati famosissimi in tutto il mondo.

Gli immigrati polacchi portarono la loro tradizione negli Stati Uniti, ma anche in Canada e nel Regno Unito. Un **bagel** è un **pane rotondo**, a forma di ciambella, cotto in forno dopo una breve bollitura, la quale gli conferisce una consistenza unica e sfiziosissima.

E se la cucina americana moderna ci ha fatto conoscere i bagel, è quasi impossibile non conoscere anche i **pizza bagel**: delle deliziose pizzette filanti realizzate partendo dai bagel tagliati

a metà.

Una ricetta irresistibile, ideale da realizzare per una cena sfiziosa e diversa dal solito!

## INGREDIENTI

FARINA 00 forte - 500 gr

ZUCCHERO 25 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO 7 gr

ACQUA 300 gr

SALE 6 gr

PASSATA DI POMODORO 300 gr

MOZZARELLA 250 gr

SALAME 70 gr

ORIGANO

## PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa prepara l'impasto per i bagel. Sciogli il lievito di birra disidratato nell'acqua e lascialo riposare per una decina di minuti.





- 2** Nella ciotola di una planetaria versa la farina, aggiungi lo zucchero e attiva la frusta da impasto.



- 3** Versa nella ciotola l'acqua con il lievito sciolto dentro e, per ultimo, unisci il sale previsto.



- 4 Lavora fino a quando non si sarà formato un panetto liscio. Trasferiscilo in una ciotola unta l'olio e coprilo: metti a lievitare in un luogo asciutto e caldo fino al raddoppio del volume che dovrebbe avvenire in circa 3 ore.





**5** Quando l'impasto sarà cresciuto, trasferiscilo in un piano infarinato e dividilo in 8 parti uguali. Forma delle palline e copri con un canovaccio pulito, lascia a riposo per ancora 20 minuti.

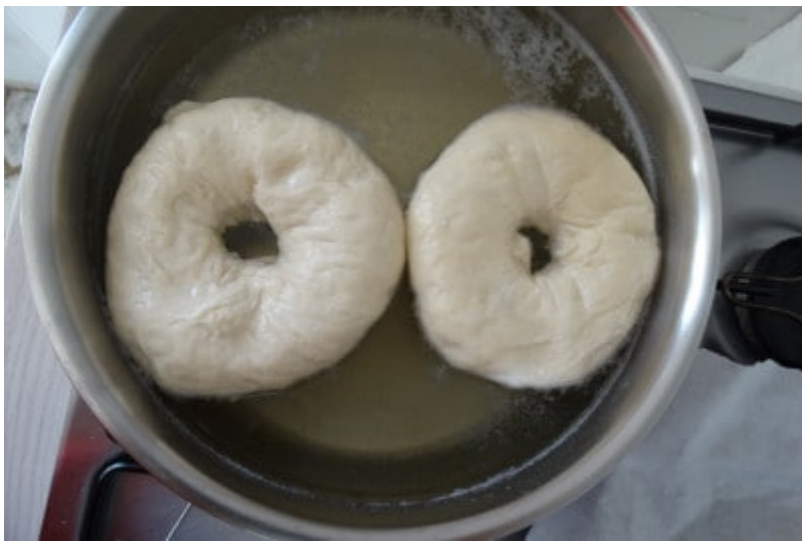


**6** A questo punto puoi dare la caratteristica forma a ciambella ai bagel: fora il centro con il

pollice e allargate il cerchio con le dita.



- 7 La prima cottura dei bagel dovrà essere in acqua che sfiora il bollore: falli cuocere da entrambi i lati, rigirandoli delicatamente, in abbondante acqua quasi bollente, per un paio di minuti per lato. Quindi scolali e trasferiscili in una teglia foderata di carta forno e unta con un po' di olio.



**8** Cuoci in forno caldo a 210°, ventilato, per circa 20 minuti. Sforna i bagel e lasciali raffreddare, quindi tagliali in due e disponili di nuovo nella teglia.





9 Condisci ogni metà con passata di pomodoro, mozzarella a pezzi e salame. Inforna a 250° fino a quando la mozzarella non si sarà sciolta. Sforna e cospargi di origano o basilico, come preferisci.





## CONSERVAZIONE

I pizza bagel possono anche essere consumati freddi: aspetta che si raffreddino, quindi coprili con dell'alluminio e riponili in frigo per un massimo di un paio di giorni.

## CONSIGLIO

Come tutte le pizze che si rispettino puoi condire i pizza bagel come preferisci: se vuoi mantenere una certa americanità, al posto del classico salame a fette utilizza il salamino piccante!