



# DOMOWE BAJGLE Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

czas przygotowania  
**30 MIN.**

liczba porcji  
**4**

poziom trudności  
**ŚREDNI**

## SKŁADNIKI:

### Składniki ciasta na bajgle

mąka – 550-750 g  
sól – 1 łyżeczka  
drożdże w proszku – 12 g  
cieplej woda – 350 ml  
cieplej glukoza – 350 ml  
oliwa z oliwek – 2 łyżki  
**Do ugotowania bajgli**  
woda – 2 l  
miód – 3 łyżki  
soda oczyszczonej – 3 łyżki  
sól – 3 łyżki

### Do podania bajgli

MOWI SIGNATURE łosoś  
wędzony na zimno – 4 plastry  
pomidor bawole serce – 1 szt.  
ogórek małosolny – 1 szt.  
garść koperku  
serek śmietankowy – 50 g  
czerwona cebula – 1 szt.  
musztarda miodowa – 1 łyżka



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na początek otwieramy kącik piekarza i przyrządzamy domowe bajgle: łączymy mąkę, sól, glukozę i drożdże, dodajemy oliwę i stopniowo dolewamy wodę. Wszystko mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta. Pamiętajcie, że nie powinno się ono kleić się do rąk. Jeśli zatem na Waszych dłoniach jest więcej ciasta niż na stole – koniecznie podlejcie je wodą.
2. Gotowe ciasto dzielimy na 10 porcji. Każdą porcję rolujemy na długość ok. 20 cm, a następnie formujemy z nich okrągłe bajgle. Przykrywamy je ściereczką i odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia.
3. Pewnie tego nie wiecie, ale bajgle przed upieczeniem należy... ugotować. Przygotujcie zatem spory garnek i podgrzejcie w nim wodę z sodą oczyszczoną, solą i miodem. Woda na początku powinna zawrzeć, ale tuż przed włożeniem do niej bajgli obniżcie jej temperaturę. Woda nie może bulgotać, tylko delikatnie „mrugać” – w przeciwnym razie bajgle stracą kształt a Wy dobry humor...
4. Wyrośnięte bajgle gotujemy minutę z jednej strony i około 30 sekund z drugiej – niezbyt sprawiedliwie, ale cóż... Już ugotowane przekładamy na blachę wyłożoną papierem dopieczenia i posypujemy makiem, sezamem lub czarnuszką.
5. Na koniec pieczemy je przez 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 190°C z funkcją termoobiegu.
6. Pora, aby w przepisie pojawił się wędzony łosoś. Tym, którzy jeszcze tego nie wiedzą przypominamy, że wędzony łosoś MOWI smakuje tak wybornie, ponieważ solimy go ręcznie solą morską i długo wędzimy w dymie z bukowego drewna. Dzięki temu jego wspaniały aromat sprawi, że domowe bajgle z łososiem będą jedną z waszych ulubionych przekąsek! Za parę chwil się o tym przekonacie!
7. Po wyjęciu bajgli z piekarnika dajemy im ostygnąć i przekrawamy wzdłuż na pół. Ich dolną część smarujemy serkiem śmietankowym, a górną musztardą miodową.
8. Na stronę serka trafia wędzony łosoś, a na musztardową pokrojone w plastry: pomidor, ogórek, cebula i koperek. Oczywiście możecie sobie pozwolić na odrobinę samowoli i ułożyć składniki wedle własnego pomysłu.
9. Na koniec najtrudniejsza część – dwie części bajgla należy złożyć tak, aby wędzony łosoś i warzywa wylądowały na sobie, a nie na... podłodze. Trzymamy za Was kciuki! Smacznego!