

# Lékué



## BREAD COLLECTION

Bagels

---

¡Disfruta de auténticos bagels caseros!  
Enjoy authentic homemade bagels!  
Profitez de vrais bagels maison !

---



# Índice | Index | Index



<b>Español</b>	¡Prepara auténticos y crujientes bagels caseros!	<b>P. 04</b>
<b>Català</b>	Prepara autèntics i cruixents bagels casolans!	<b>P. 08</b>
<b>English</b>	Make authentic, crispy homemade bagels!	<b>P. 12</b>
<b>Français</b>	Préparez de vrais bagels croustillants, faits maison !	<b>P. 16</b>
<b>Português</b>	Prepare Bagels caseiros autênticos e crocantes!	<b>P. 20</b>
<b>Italiano</b>	Prepara autentici e croccanti bagel fatti in casa!	<b>P. 24</b>
<b>Deutsch</b>	Bereiten Sie perfekt geformte, knusprige Bagels zu!	<b>P. 28</b>
<b>Nederlands</b>	Maak authentieke en knapperige zelfgemaakte Bagels!	<b>P. 32</b>
<b>Русский</b>	Испеките настоящие хрустящие бейглы!	<b>P. 36</b>
<b>Dansk</b>	Tilbered ægte og sprøde hjemmelavede Bagels!	<b>P. 40</b>
<b>Suomi</b>	Valmista aitoja ja rapeita kotitekoisia bageleita!	<b>P. 44</b>

# Disfruta de auténticos bagels caseros de la forma más fácil y rápida.

¡Atrévete a preparar nuestras originales recetas y sorprenderás a familiares y amigos! Su novedoso diseño del molde está pensado para preparar bagels de forma cómoda y sencilla.

## ¿SABÍAS QUE...?

**La forma cónica está pensada para que:**

Puedas manipular el molde por la punta sin quemarte.

Te ayude a dar forma al bagel de forma rápida y sencilla.

Mantengas la forma redonda y el agujero cuando hierves los bagels.



**El microperforado del bagel permite:**

Colar el agua del molde fácilmente.

Conseguir un bagel más crujiente.

## BENEFICIOS DE LA SILICONA PLATINO

**¡Limpieza fácil!** La silicona platino es fácil de limpiar ya que repele el agua y los gérmenes. Además, garantiza una máxima higiene y seguridad alimentaria.

## PRECAUCIONES

**1.** Lava el producto antes de utilizarlo. **2.** Para desmoldear fácilmente, en los primeros usos engrasa ligeramente el molde. **3.** No usar el producto directamente sobre una llama o fuente de calor. **4.** En el uso en horno tradicional, colocar el producto en la parte media-baja. **5.** No usar la posición grill del microondas. **6.** En el lavado, no usar estropajos o productos abrasivos. **7.** No usar utensilios cortantes.

## MODO DE USO



1 Mezcla los ingredientes.



2 Cubre con un trapo y deja reposar.



3 Divide la masa en 6 bolas.



4 Perfora cada bola con la forma cónica del molde y deja fermentar.



5 Hierva el bagel dentro del molde. La forma puntiaguda facilita su manipulación.



6 Hornea el bagel con el molde.



¡Disfruta de tu bagel recién horneado!

# Bagel



## Ingredientes

### Para el fermento:

15 g levadura fresca o 6 g de levadura activa seca  
½ cucharadita de azúcar (2 g)  
125 g de agua a temperatura ambiente

### Para la masa:

240 g de harina integral panificable o  
240 g harina de trigo panificable  
½ cucharadita de sal (2 g)  
30 g de azúcar  
30 g de mantequilla a temperatura  
ambiente o 2 cda de aceite de oliva suave

### Para hervir:

5 g de bicarbonato  
agua para hervir los bagels



Te recomendamos que utilices  
harina integral. Conseguirás  
un bagel más saludable.

\* **Recuerda:** Cada harina es diferente,  
si notas que la masa está pegajosa  
necesitarás añadir una o dos  
cucharadas más de agua en la masa.

## Preparación

1. Precalienta el horno a 200°C y organiza todos los ingredientes.
2. **Organiza.** Coloca en una taza todos los ingredientes del fermento: la levadura, el azúcar y el agua. Resérvalo a temperatura ambiente.
3. **Incorpora.** En la panera Lékué o en un bol coloca los ingredientes secos: la harina, la sal y azúcar. Añade ahora el líquido de la taza que has reservado y por último agrega la mantequilla o el aceite.
4. **Amasa.** Mezcla la masa hasta conseguir una textura homogénea. Si notas que la masa se te pega demasiado en las manos puedes untarlas ligeramente con aceite y/o harina.
5. **Reposo.** Unta ligeramente con un papel la superficie donde dejarás reposar la masa. Con las manos untadas en aceite, forma una única bola y cúbreala con un trapo. Déjala reposar 40 minutos. (Durante el reposo es importante evitar corrientes de aire).
6. **Formación de los bagels.** Transcurridos los 40 minutos divide la masa en 6 bolitas de unos 70g aproximadamente. Da forma de bola e introdúcelas en el molde de bagel. Deja reposarlos 20 minutos. (ver foto paso 4)
7. **Hervir.** Añade en una olla el agua y el bicarbonato. Cuando el agua esté hirviendo, sumerge los moldes ligeramente durante 8-10 segundos. (El bagel se hierve para conseguir una mejor textura).
8. **Horneado.** Una vez hervidos, hornea los bagels dentro del molde durante 15 minutos a 200 °C.
9. **Relleno.** Rellena tu bagel a tu gusto y.. ¡**listo para disfrutar!**

## ¡Personaliza tus Bagels!



### Añade a tu bagel cereales

Cuando tengas una masa homogénea, antes de hornearla, añade los cereales que más te gusten. (Ejemplos: sémola, amaranto, quínoa, avena).



### Añade a tu bagel espinacas

Preparación

1. En un bol coloca los 100 g de espinacas y los 125 g de agua del fermento.
2. Calientalo al microondas durante 1 min y déjalo enfriar a temperatura ambiente.
3. Posteriormente, tritura las espinacas con el agua del fermento y utiliza un colador para evitar grumos.
4. Una vez esté a temperatura ambiente, añade la levadura y el azúcar. ¡Ya tendrás listo el fermento!
5. Sigue el paso a paso de la receta.



### Añade a tu bagel tomates deshidratados y remolacha

Preparación

1. En un bol pequeño añade 100 g de remolacha y los 125 g de agua del fermento.
2. Calientalo al microondas durante 1 min y déjalo reposar a temperatura ambiente. (Recuerda no calentar el agua con la levadura).
3. Una vez enfriado, tritura el líquido y utiliza un colador para evitar grumos.
4. Por último, corta los tomates deshidratados a trocitos pequeños y añádelos en el último amasado.
5. Una vez esté a temperatura ambiente, agrega la levadura y el azúcar. ¡Ya tendremos listo nuestro fermento!
6. Sigue el paso a paso de la receta del bagel.

# Gaudeix d'autèntics bagels casolans de la manera més fàcil i ràpida.

Atreveix-te a preparar les nostres originals receptes i sorprendràs a familiars i amics! El nou disseny del motllo està pensat per preparar bagels de manera còmoda i senzilla.

## SABIES QUE...?

### La forma cònica està pensada perquè:

Puguis manipular el motllo per la punta sense cremar-te.

T'ajudi a donar forma al bagel de forma ràpida i senzilla.

Mantinguis la forma rodona i l'orifici quan bullis els bagels.



### El microperforat del bagel permet:

Colar l'aigua del motllo fàcilment.

Aconseguir un bagel més cruixent.

## BENEFICIS DE LA SILICONA PLATÍ

**Neteja fàcil!** La silicona platí és fàcil de netejar, ja que repel·leix l'aigua i els gèrmens. A més a més, garanteix una màxima higiene i seguretat alimentària.

## PRECAUCIONS

1. Rentar el producte abans del primer ús.
2. Per desmoltlar fàcilment, en els primers usos greixar lleugerament el motllo.
3. No utilitzar el producte directament sobre una flama o font de calor.
4. Dins un forn tradicional, col·locar el producte a la part mitja-baixa.
5. No usar la posició grill del microones.
6. En el rentat, no usar fregalls ni productes abrasius.
7. No usar utensilis tallants.

## INSTRUCCIONS D'ÚS



1 Barreja els ingredients.



2 Cobreix-ho amb un drap i deixa-ho reposar.



3 Divideix la massa en 6 boles.



4 Perfora cada bola amb la forma cònica del motllo i deixa-ho fermentar.



5 Bull el bagel dins del motllo. La forma punxeguda en faciilita la manipulació.



6 Cou al forn el bagel amb el motllo.



Gaudeix del bagel acabat de coure al forn!

# Bagel



## Ingredients

### Per al ferment:

15 g de llevat fresc o 6 g de llevat actiu sec  
½ culleradeta de sucre (2 g)  
125 g d'aigua a temperatura ambient

### Per a la massa:

240 g de farina integral panificable o  
240 g de farina de blat panificable.  
½ culleradeta de sal (2 g)  
30 g de sucre  
30 g de mantega a temperatura ambient  
o 2 cullerades d'oli d'oliva suau

### Per bullir:

5 g de bicarbonat  
aigua per bullir els bagels



Et recomanem que utilitzis farina integral. Aconseguiràs un bagel més saludable.

\* **Recorda:** Cada farina és diferent, si notes que la massa està enganxosa hi hauràs d'afegir una o dues cullerades més d'aigua.

## Preparació

1. Preescalfa el forn a 200 °C i organitza tots els ingredients.
2. **Organitza.** Col·loca en una tassa tots els ingredients del ferment: el llevat, el sucre i l'aigua. Reserva-ho a temperatura ambient.
3. **Incorpora.** A la panera Lékué o en un bol, col·loca-hi els ingredients secs: la farina, la sal i el sucre. Afegeix-hi ara el líquid de la tassa que has reservat i, per últim, afegeix-hi la mantega o l'oli.
4. **Pastar.** Barreja la massa fins que aconseguis una textura homogènia. Si notes que la massa se t'enganxa massa a les mans, pots untar-les lleugerament amb oli o farina.
5. **Repòs.** Unta lleugerament amb un paper la superfície on deixaràs reposar la massa. Amb les mans untades en oli, forma una única bola i cobreix-la amb un drap. Deixa-la reposar 40 minuts. (Durant el repòs és important evitar corrents d'aire).
6. **Formació dels bagels.** Un cop hagin passat aquests 40 minuts, divideix la massa en 6 boletes d'uns 70 g cadascuna. Dona forma a les boles i introdueix-les al motlle de bagel. Deixa-les reposar 20 minuts. (vegeu foto pas 4)
7. **Bullir.** Afegeix en una olla l'aigua i el bicarbonat. Quan l'aigua estigui bullint, submergeix els motlles lleugerament durant 8-10 segons. (El bagel es bull per aconseguir una millor textura).
8. **Fornejat.** Un cop bullits, cou a forn els bagels dins del motlle durant 15 minuts a 200 °C.
9. **Farciment.** Omple el bagel segons el teu gust i... **a punt per gaudir!**

# Personalitza els teus Bagels!



## Afegeix cereals al bagel

Quan tinguis una massa homogènia, abans de coure-la al forn, afegeix-hi els cereals que més t'agradin. (Exemples: Sèmola, amarant, quinoa, civada).



## Afegeix espinacs al bagel

Preparació

1. En un bol col·loca els 100 g d'espinacs i els 125 g d'aigua del ferment.
2. Escalfa'l al microones durant 1 min i deixa'l refredar a temperatura ambient.
3. Posteriorment, tritura els espinacs amb l'aigua del ferment i utilitza un colador per evitar grumolls.
4. Un cop estigui a temperatura ambient, afegeix-hi el llevat i el sucre. Ja tindràs a punt el ferment!
5. Segueix el pas a pas de la recepta.



## Afegeix tomàquets deshidratats i remolatxa al bagel

Preparació

1. En un bol petit afegeix-hi 100 g de remolatxa i els 125 g d'aigua del ferment.
2. Escalfa'l al microones durant 1 min i deixa'l reposar a temperatura ambient. (Recorda no escalfar l'aigua amb el llevat). Un cop refredat, tritura el líquid i utilitza un colador per evitar grumolls.
3. Per últim, talla els tomàquets deshidratats a trossos petits i afegeix-los a l'últim pastat.
4. Un cop estigui a temperatura ambient, afegeix-hi el llevat i el sucre. Ja tindrem a punt el ferment!
5. Segueix el pas a pas de la recepta del bagel.
5. Segueix el pas a pas de la recepta del bagel.

# Enjoy authentic homemade bagels the quickest and easiest way!

Try preparing our original recipes and surprise your family and friends! The innovative design of the mould has been devised for preparing bagels simply and conveniently.

## DID YOU KNOW...?

**The conical shape has been devised so that:**

You can handle the mould by its tip without burning yourself.

It will help you to shape the bagel quickly and simply.

You can maintain the round shape and hole while you're boiling the bagels.



**The micro-perforations in the bagel moulds let you:**

Strain the water with ease.

Produce crispier bagels.

## BENEFITS OF PLATINUM SILICONE

**Easy cleaning!** Platinum silicone is easy to clean as it repels water and germs. It also ensures maximum hygiene and food safety.

## PRECAUTIONS

**1.** Wash the product before its first use. **2.** To un-mold easily, lightly grease the mold on first uses. **3.** Do not use the product directly over an open flame or heat source. **4.** When using a traditional oven, place the mold in the lower part. **5.** Do not use the grill position in the microwave. **6.** Do not use scouring pads or abrasive soap for washing. **7.** Do not use sharp objects.

## INSTRUCTIONS



1 Mix the ingredients.



2 Cover with a cloth and let it stand.



3 Divide the mixture into 6 balls.



4 Perforate each ball with the conical shape of the mould and leave it to leave.



5 Boil the bagel inside the mould. Its pointed shape makes it easy to handle.



6 Bake your bagels with the mould.



Enjoy your freshly-baked bagels!

# Bagel

## Ingredients

### To leaven:

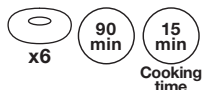
- 2 tsp active dry yeast
- ½ tsp granulated sugar
- ½ cup water (room temperature)

### For the dough:

- 1 ⅔ cup minus 1 tbsp white bread flour or whole wheat bread flour
- ½ tsp of salt
- 2 tbsp granulated sugar
- 2 tbsp butter (room temperature), cubed

### For boiling:

- 1 tsp baking soda
- water to boil the bagels



We recommend you to use wholemeal flour. You'll obtain healthier bagels.

\* **Remember:** All flour types are different. If you notice that your dough is sticky, add one or two more tablespoons of water to the dough.

## Preparation

1. Pre-heat the oven to 395 °F and organise all the ingredients.
2. **Organising.** Place all the ingredients for the leaven in a cup: the yeast, the sugar and the water. Set it aside at room temperature.
3. **Adding together.** Put all the dry ingredients into the Lékuté Breadmaker or a bowl: the flour, the salt and the sugar. Now add the liquid in the cup that you have set aside and finally add the butter.
4. **Kneading.** Blend the dough until it has an even texture. If you notice that the dough is sticking to your hands too much, spread a little oil and/or flour onto them.
5. **Leaving to stand.** Get a piece of parchment paper or a bowl. Coat your hands with oil, make a single ball, place on the parchment or in the bowl, and cover it with a cloth. Leave it to stand for 40 minutes away from drafts and cold air. If you have a "proof" setting on your oven, this is the time to use that feature.
6. **Forming the bagels.** After 40 minutes, divide the dough into 6 balls of about 70g. Shape into balls and put them into the bagel moulds. Leave to stand for 20 minutes. (see photo step 4)
7. **Boiling.** Set up a baking sheet with a cooling rack. In a large pot boil the water and add the baking soda. When the water is boiling, slightly submerge the moulds for 8-10 seconds. (The bagels are boiled to obtain a better texture). Place the boiled bagels on the cooling rack. When all of your bagels are boiled, remove the rack and place molds directly on the baking sheet. At this point you can add sesame seeds, poppy seeds, crushed oats, cinnamon sugar, etc.
8. **Baking.** Bake the bagels in the moulds for 15 minutes at 395 °C.
9. **Filling.** Fill your bagels to taste and... **They're ready to enjoy!**

# Personalise your Bagels!



## Add cereals to your bagels

When you have an even dough, before baking it add your favourite cereals (Examples: semolina, amaranth, quinoa, oats).



## Add spinach to your bagels

### Preparation

1. Thoroughly chop 1 cup of baby spinach and put it with the 1/2 cup of leavening water in a bowl.
2. Heat it in the microwave for 1 min and leave to cool at room temperature.
3. When it has reached room temperature, add the yeast and sugar. Your leaven is now ready!
4. Follow the recipe step by step.



## Add dried tomatoes and beetroot to your bagels

### Preparation

1. Take half of a beet and cut into small cubes. Place the cubes and the 1/2 cup of leavening water in a bowl.
2. Heat it in the microwave for 1 min and leave to cool at room temperature. (Remember not to heat the water with the yeast). Once it has cooled, blend the liquid and strain to prevent lumps.
3. Finely chop the dried tomatoes and add them during the final kneading.)
4. When it has reached room temperature, add the yeast and sugar. Your leaven is now ready!
5. Follow the bagel recipe step by step.



# Profitez de vrais bagels maison, facile et rapide.

Lancez-vous! Préparez nos recettes originales et régalez votre famille et vos amis! La conception novatrice du moule est pensée pour préparer des bagels de manière facile et pratique.

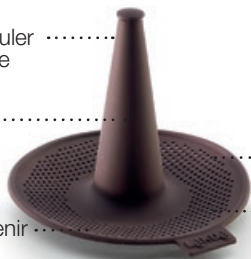
## LE SAVIEZ-VOUS ?

**La forme conique est pensée pour que:**

Vous puissiez manipuler .....  
le moule par la pointe  
sans vous brûler.

Cela vous aide à .....  
donner sa forme au  
bagel, de manière  
facile et rapide.

Vous puissiez maintenir .....  
la forme ronde et le  
trou lorsque vous faites  
bouillir les bagels.



**La microperforation du bagel permet de:**

.....Retirer facilement  
l'eau du moule.  
.....Obtenir un bagel  
plus croustillant.

## AVANTAGES DE LA SILICONE PLATINE

**Nettoyage facile!** La silicose platine est facile à nettoyer car elle repousse l'eau et les bactéries. De plus, elle garantit une hygiène maximum et la sécurité alimentaire.

## PRÉCAUTIONS

**1.** Nettoyer le produit avant la première utilisation. **2.** Pour un démoulage facile, graisser légèrement le moule au cours des premières utilisations. **3.** Ne pas utiliser le produit directement sur une flamme ou une source de chaleur. **4.** Au four traditionnel, placer le moule sur la partie centrale ou basse du four. **5.** Ne pas utiliser la position grill du micro-ondes. **6.** Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'éponge ou de produits abrasifs. **7.** Ne jamais utiliser d'ustensile coupant.

## MODE D'EMPLOI



Mélanger les ingrédients.



Couvrir avec un torchon et laisser reposer.



Diviser la pâte en 6 boules.



Perforer chaque boule avec la forme conique du moule et laisser lever.



Faire bouillir le bagel dans le moule. La forme pointue facilite sa manipulation.

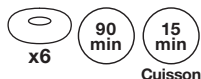


Passer le bagel au four dans le moule.



Déguster votre bagel tout juste sorti du four !

# Bagel



## Ingrédients

### Pour faire lever:

15 g de levure de boulanger fraîche  
ou 6 g de levure de boulanger sèche  
½ cuillère à café de sucre (2 g)  
125 g d'eau à température ambiante

### Pour la pâte:

240 g de farine complète à pain  
ou 240 g de farine de blé à pain  
½ cuillère à café de sel (2 g)  
2 cuillères à soupe de sucre (30 g)  
30 g de beurre pomme  
ou 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

### Pour faire bouillir:

1 c. à c de bicarbonate pour l'eau (5 g)  
eau pour faire bouillir les bagels



Nous vous conseillons d'utiliser de la farine complète. Obtenir un bagel meilleur pour la santé.

**\*N'oubliez pas :** Chaque farine est différente : si vous remarquez que la pâte est collante, vous devez ajouter une ou deux cuillères d'eau en plus à la pâte.

## Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C et organiser tous les ingrédients.
2. **Organiser.** Placer dans une tasse tous les ingrédients de la préparation à lever : la levure, le sucre et l'eau. Réserver à température ambiante.
3. **Incorporer.** Dans le moule à pain Lékoué ou un bol, placer les ingrédients secs : la farine, le sel et le sucre. Ajouter à présent le liquide de la tasse réservé, et enfin le beurre ou l'huile.
4. **Pétrir.** Mélanger la pâte pour obtenir une texture homogène. Si vous remarquez qu'elle colle trop aux mains, vous pouvez fariner ou huiler vos mains.
5. **Repos.** Badigeonner légèrement avec un papier la surface sur laquelle vous allez laisser reposer la pâte. Avec les mains huilées, former une seule boule et la couvrir avec un torchon. La laisser reposer 40 minutes. (Pendant que la pâte repose, il est important d'éviter les courants d'air).
6. **Formation des bagels.** Après 40 minutes, diviser la pâte en 6 boules d'environ 70 g. Donner forme aux boules et les placer dans un moule à bagel. Les laisser reposer 20 minutes. (voir photo étape 4)
7. **Faire bouillir.** Dans une casserole, placer l'eau et le bicarbonate. Lorsque l'eau bout, tremper les moules légèrement pendant 8 à 10 secondes. (Le bagel est bouilli pour obtenir plus de texture).
8. **Passage au four.** Une fois bouillis, passer les bagels au four dans le moule pendant 15 minutes à 200 °C.
9. **Fourrage.** Fourrer vos bagels selon vos goûts et... **dégustez-les !**

# Personnalisez vos Bagels !



## Ajoutez des céréales à vos bagels

Lorsque vous avez une pâte homogène, avant de la passer au four, ajoutez vos céréales préférées. (Exemples : Semoule, amarante, quinoa, avoine).

## Ajoutez des épinards à vos bagels

### Préparation

1. Dans un bol, placer les 100 g d'épinards et les 125 g d'eau de la préparation à lever
2. Faire chauffer au micro-ondes pendant 1 min et laisser refroidir à température ambiante.
3. Hacher ensuite les épinards avec la préparation à lever et utiliser un chinois pour éviter les grumeaux.
4. Une fois à température ambiante, ajouter la levure et le sucre. Votre préparation à lever est prête !
5. Suivez les étapes de la recette.



## Ajoutez des tomates séchées et de la carotte rouge à vos bagels

### Préparation

1. Dans un petit bol, ajouter 100 g de carotte rouge et les 125 g de la préparation à lever.
2. Faire chauffer au micro-ondes pendant 1 min et laisser reposer à température ambiante. (N'oubliez pas de ne pas chauffer l'eau avec la levure). Une fois froide, hacher et utiliser un chinois pour éviter les grumeaux.
3. Enfin, couper les tomates déshydratées en petits morceaux et les ajouter à la préparation antérieure.
4. Une fois à température ambiante, ajouter la levure et le sucre. Votre préparation à lever est prête !
5. Suivez les étapes de la recette des bagels.



# Desfrute de Bagels caseiros autênticos da forma mais fácil e mais rápida.

Atreva-se a preparar as nossas receitas originais e surpreenderá os familiares e amigos! O design inovador da forma está projetado para preparar Bagels confortável e facilmente.

## SABIA QUE..?

**A forma cônica está projetada de modo que:**

Possa manusear a forma através da ponta sem queimar.

Ajuda a dar forma ao Bagel de forma rápida e fácil.

Mantenha a forma redonda e o orifício quando ferver os Bagels.



**O microperfurado do Bagel permite:**

Drenar a água da forma facilmente.

Conseguir um Bagel mais crocante.

## BENEFÍCIOS DO SILICONE PLATINA

**Limpeza fácil!** O silicone de platina é fácil de limpar, uma vez que repele a água e os germes. Além disso, também garante a máxima higiene e segurança alimentar.

## PRECAUÇÕES

1. Lavar o produto antes da primeira utilização. 2. Para desenformar facilmente, nas primeiras utilizações unte ligeiramente a forma. 3. Não utilizar o produto directamente sobre uma chama ou fonte de calor. 4. Se usar o forno tradicional, colocar as formas na parte média-baixa. 5. Não usar a posição grill do microondas. 6. Na lavagem, não utilizar esfregões nem produtos abrasivos. 7. Não utilizar utensílios cortantes.

## MODO DE UTILIZAÇÃO



1 Misture os ingredientes.



2 Cubra com um pano e deixe repousar.



3 Divida a massa em 6 bolas.



4 Perfure cada bola com os contornos cônica da forma e deixe fermentar.



5 Coloque o Bagel na forma. A forma pontiaguda facilita o manuseamento.



6 Leve o Bagel ao forno na forma.



Desfrute do seu Bagel recentemente confeccionado!

# Bagel



## Ingredientes

### Para o fermento:

15 g de fermento fresco  
ou 6 g de fermento biológico seco  
½ colher de chá de açúcar (2 g)  
125 g de água à temperatura ambiente

### Para a massa:

240 g de farinha integral panificável  
ou 240 g de farinha de trigo panificável  
½ colher de chá de sal (2 g)  
2 colheres de açúcar (30 g)  
30 g de manteiga à temperatura ambiente  
ou 2 colheres de azeite suave



### Pour ferver:

1 colher de chá de bicarbonato para a água (5 g)  
água para ferver os bagels



Recomendamos a utilização de farinha de trigo integral. Conseguirá um Bagel mais saudável.

**\*Lembre-se:** Cada refeição é diferente; se notar que a massa é pegajosa, tem de adicionar uma ou duas colheres de sopa de água na massa.

## Preparação

1. **Preaqueça** o forno a 200 °C e organize todos os ingredientes.
2. **Organize.** Coloque numa tigela todos os ingredientes do fermento: o fermento, o açúcar e a água. Reserve à temperatura ambiente.
3. **Incorpore.** Na “panela de pão” Lekue ou numa tigela, coloque os ingredientes secos: a farinha, o sal e o açúcar. Agora, adicione o líquido do copo que reservou e, finalmente, adicione a manteiga ou o azeite.
4. **Amasse.** Misture a massa até obter uma textura suave. Se notar que a massa fica com muito pegada às mãos, pode esfregá-las levemente com azeite e/ou farinha.
5. **Deixe repousar.** Unte levemente com um papel uma superfície, na qual poderá deixar a massa repousar. Com as mãos untadas em azeite, forme uma única bola e cubra-a com um pano. Deixe repousar durante 40 minutos. (Durante o repouso, é importante evitar correntes de ar).
6. **Formação dos Bagels.** Após 40 minutos, divida a massa em 6 bolas de aproximadamente 70g. Dê forma de bola e coloque-as na forma do Bagel. Deixe repousar durante 20 minutos. (Ver a foto passo 4)
7. **Ferver.** Adicione a água numa panela e o bicarbonato. Quando a água estiver a ferver, mergulhe as formas levemente por 8-10 segundos. (O Bagel é fervido para uma melhor textura).
8. **Fervido.** Uma vez confeccionados, leve ao forno os bagels na forma durante 15 minutos a 200 °C.
9. **Rechear.** Recheie o seu Bagel a seu gosto e .. **pronto para desfrutar!**

## Personalize os seus Bagels!



### Adicione cereais ao seu Bagel

Quando tiver uma massa lisa, antes da confeção, adicione os cereais que mais gosta. (Exemplos: Semolina, amaranto, quinoa, aveia).

### Adicione espinafres ao seu Bagel

#### Preparação

1. Numa tigela, coloque 100 g de espinafres e 125 g de água do fermento.
2. Aqueça no microondas durante 1 min e deixe arrefecer à temperatura ambiente.
3. Posteriormente, desfie os espinafres com a água do fermento e use uma peneira para não criar grumos.
4. Uma vez que está à temperatura ambiente, adicione o fermento e o açúcar. Já terá pronto o fermento!
5. Siga passo a passo a receita.



### Adicione ao seu Bagel tomate desidratado e beterraba

#### Preparação

1. Numa tigela pequena, adicione 100 g de beterraba e 125g de água do fermento.
2. Aqueça no microondas durante 1 min e deixe repousar à temperatura ambiente. (Lembre-se de não aquecer a água com o fermento). Uma vez arrefecido, triture o líquido e use uma peneira para evitar grumos.
3. Finalmente, corte os tomates desidratados em pequenas peças e adicione-os no último amassado.
4. Uma vez que está à temperatura ambiente, adicione o fermento e o açúcar. Já terá pronto o fermento!
5. Siga passo a passo a receita do Bagel.



# Gusta degli autentici bagel fatti in casa in modo più facile e veloce.

Azzarda preparando le nostre originali ricette e sorprenderai la tua famiglia o i tuoi amici! Innovativo design dello stampo pensato per la preparazione di bagel in modo pratico e semplice.

## LO SAPEVI CHE..?

### La forma conica è stata pensata per:

Poter manipolare lo stampo dalla punta senza bruciarsi.

Aiutarti a dare forma al bagel in modo rapido e semplice.

Mantenere la forma rotonda e il buco quando i bagel vengono cotti.



### La micro-perforazione del Bagel permette di:

Filtrare facilmente l'acqua dallo stampo.

Ottenere un bagel più croccante.

## VANTAGGI DEL SILICONE PLATINICO

**Pulizia facile** Il silicone al platino è facile da pulire, in quanto respinge l'acqua e i germi. Inoltre, garantisce la massima igiene e sicurezza alimentare.

## AVVERTENZE

1. Lavare il prodotto prima del primo utilizzo.
2. Per sfornare facilmente, nei primi utilizzi ungere un po' lo stampo.
3. Non collocare il prodotto direttamente sulla fiamma o su una fonte di calore.
4. Quando si usa in un forno tradizionale, collocare gli stampi nella parte intermedia o bassa del forno.
5. Non usare con la posizione grill del microonde.
6. Durante il lavaggio, non usare strofinacci o prodotti abrasivi.
7. Non utilizzare utensili taglienti.

## MODALITÀ D'IMPIEGO



Mescolare gli ingredienti.



Coprire con un panno e lasciare riposare.



Dividere l'impasto in 6 sfere.



Bucare ogni sfera con la forma conica dello stampo e lasciare lievitare.



Cuocere il bagel dentro lo stampo. La forma appuntita ne facilita la manipolazione.



Infornare il bagel con lo stampo.



Gusta il tuo bagel appena sfornato!

# Bagel



## Ingredienti

### Per la lievitazione:

15 g di lievito fresco o 6 g di lievito attivo secco  
½ cucchiaino di zucchero (2 g)  
125 g di acqua a temperatura ambiente


### Per l'impasto:

240 g di farina integrale panificabile  
o 240 g di farina di grano panificabile.  
½ cucchiaino di sale (2 g)  
2 cucchiari di zucchero (30 g)  
30 g di burro a temperatura ambiente  
o 2 cucchiari di olio d'oliva delicato

### Cosa serve per cuocere:

1 cucchiaino di bicarbonato per l'acqua (5 g)  
acqua per cuocere i bagel



 Consigliamo la farina integrale.  
Otterrai un bagel più sano.

\***Ricorda:** ogni farina è diversa.  
Se l'impasto è appiccicoso, bisogna  
aggiungere uno o due cucchiari in più  
di acqua all'impasto.

## Preparazione

**1.** Preriscaldare il forno a 200 °C e organizzare tutti gli ingredienti.  
**2. Organizzare.** Mettere tutti gli ingredienti per la lievitazione in una tazza: il lievito, lo zucchero e l'acqua. Conservarli a temperatura ambiente. **3. Incorporare.** Mettere gli ingredienti secchi nella forma per il pane Lékué o in un recipiente: la farina, il sale e lo zucchero. A questo punto aggiungere il liquido della tazza conservato e per ultimo aggiungere il burro o l'olio. **4. Impastare.** Mescolare l'impasto fino al raggiungimento di una consistenza omogenea. Se l'impasto si appiccica eccessivamente alle mani, ungerlo leggermente con olio e/o farina. **5. Riposo.** Utilizzando della carta da cucina, ungerlo leggermente la superficie sulla quale verrà fatto riposare l'impasto. Con le mani unte d'olio, formare un'unica palla e coprirlo con un panno. Lasciare riposare 40 minuti. Durante il riposo, è importante evitare correnti d'aria. **6. Formazione dei bagel.** Passati i 40 minuti, dividere l'impasto in 6 sfere da circa 70 g. Appallottolarle e metterle nello stampo del Bagel. Lasciarle riposare 20 minuti (vedere la foto del punto 4). **7. Cuocere.** Aggiungere l'acqua e il bicarbonato in una pentola. Quando l'acqua bolle, immergere gli stampi delicatamente per 8/10 secondi. Il bagel viene cotto per ottenere una consistenza migliore. **8. Infornare.** A cottura ultimata, infornare i bagel dentro lo stampo per 15 minuti a 200 °C. **9. Farcitura.** Farcire il bagel a piacimento e.. **Pronto da mangiare!**

## Personalizza i tuoi Bagel!



### Aggiungi i cereali al tuo bagel

Una volta ottenuto un impasto omogeneo, prima di infornarlo, aggiungere i cereali preferiti. Ad esempio: semola, amaranto, quinoa, avena.

### Aggiungi gli spinaci al tuo bagel

Preparazione

**1.** Mettere in un recipiente 100 g di spinaci e 125 g di acqua di lievitazione.  
**2.** Scaldare nel microonde per 1 min e lasciarli raffreddare a temperatura ambiente.  
**3.** In seguito, tritare gli spinaci con l'acqua di lievitazione utilizzando un colino per evitare grumi. **4.** Una volta a temperatura ambiente, aggiungere il lievito e lo zucchero. Ora sono pronti per la lievitazione! **5.** Seguire la ricetta passo passo.



### Aggiungi al tuo bagel pomodori disidratati e barbabietola

Preparazione

**1.** Mettere in un piccolo recipiente 100 g di barbabietola e 125 g dell'acqua di lievitazione. **2.** Scaldare nel microonde per 1 min e lasciarli raffreddare a temperatura ambiente. Ricordarsi di non scaldare l'acqua con il lievito. Una volta raffreddati, tritare il liquido utilizzando un colino per evitare grumi. **3.** Per ultimo, tagliare il pomodoro disidratato in piccoli pezzi e aggiungerli all'ultimo impasto. **4.** A temperatura ambiente, aggiungere il lievito e lo zucchero. Ora l'impasto è pronto per la lievitazione! **5.** Seguire la ricetta passo passo del Bagel.



# Genießen Sie ganz einfach und schnell perfekt geformte, selbstgemachte Bagels!

Probieren sie die beiliegenden Rezepte aus und überraschen Sie Ihre Familie und Freunde! Dank des innovativen Designs der Form lassen sich die Bagels ganz einfach und bequem zubereiten.

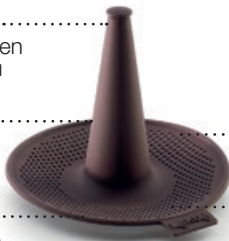
## WUSSTEN SIE, DASS ...?

### Die konische Form ist dazu gedacht, dass:

Sie die Form an der oberen Spitze anfassen können, ohne sich zu verbrennen.

Sie die einzelnen Bagels ganz schnell und einfach formen können.

Die runde Form und das Loch in der Mitte der Bagels während des Backens erhalten bleiben.



### Dank der Mikroperforation:

Kann überschüssiges Wasser ablaufen/abtropfen.

Werden die Bagels besonders knusprig!

## VORTEILE VON PLATIN-SILIKON

**Einfache Reinigung!** Platin-Silikon ist einfach zu reinigen, da es weder Feuchtigkeit noch Bakterien aufnimmt. Es garantiert maximale Hygiene und ist lebensmittelecht.

## VORSICHTSMAßNAHMEN

1. Das Produkt vor dem ersten Gebrauch spülen.
2. Fetten Sie die Formen vor dem ersten Gebrauch leicht ein.
3. Verwenden Sie das Produkt nicht direkt über einer offenen Flamme oder einer anderen Hitzequelle.
4. Stellen Sie die Formen bei Verwendung im Backofen auf ein Backblech und platzieren Sie dieses im unteren Teil des Ofens.
5. Verwenden Sie nicht die Grillstufe des Backofens oder der Mikrowelle.
6. Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven oder groben Reinigungs- und Scheuermittel.
7. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände in Verbindung mit den Omelette-Garer.

## GEBRAUCHSANWEISUNG



Die Zutaten vermischen.



Mit einem Tuch abdecken und ruhen lassen.



Den Teig in 6 Kugeln aufteilen.



Mit Hilfe der Form-Spitze ein Loch in die Kugel stechen, Teig nach unten drücken und gehen lassen.



Die Formen mit dem Teig kurz in kochendes Wasser halten (an der oberen Spitze festhalten).



Die Bagels in der Form im Ofen backen.



Genießen Sie Ihre ofenfrischen Bagels!

# Bagel



## Zutaten

### Für das Backtriebmittel:

15 g frische Hefe oder 6 g Trockenhefe  
½ Teelöffel Zucker (2 g)  
125 g Wasser (Zimmertemperatur)

### Für den Teig:

240 g Vollkornmehl  
oder 240 g Weizenmehl  
½ Teelöffel Salz (2 g)  
2 Löffel Zucker (30 g)  
30 g Butter (Zimmertemperatur)  
oder 2 Löffel mildes Olivenöl

### Zum Kochen:

1 Teelöffel Natron für das Wasser (5 g)  
Wasser zum Kochen der Bagels



Wir empfehlen die Verwendung von Vollkornmehl. Auf diese Weise erhalten Sie gesündere Bagels.

**\*Denken Sie daran:** Jede Mehlsorte ist unterschiedlich. Wenn Sie bemerken, dass der Teig klebrig ist, geben Sie ein oder zwei Löffel Wasser mehr zum Teig hinzu.

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen und die Zutaten vorbereiten.
2. **Vorbereitung.** Die Hefe, den Zucker und das Wasser in eine Tasse geben, sorgfältig verrühren und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. **Hinzugeben.** Die restlichen Zutaten (Mehl, Salz und Zucker) in die Brotbackschale von Lékué oder in eine Schüssel geben. Anschließend die Hefe-Mischung dazugeben und zum Schluss die Butter oder das Öl hinzufügen.
4. **Kneten.** Den Teig sorgfältig verrühren, bis eine homogene Textur erreicht ist. Wenn der Teig zu sehr an den Händen kleben bleibt, etwas Öl und/oder Mehl untermischen.
5. **Ruhezeit.** Die Oberfläche, auf der der Teig ruhen soll, mit Papier auslegen. Mit eingöhlten Händen eine große Kugel formen und diese mit einem Tuch abdecken. 40 Minuten ruhen lassen. (Während der Ruhezeit darf der Teig keinen Zug bekommen.)
6. **Bagels formen.** Den Teig nach 40 Minuten in 6 Kugeln à ca. 70 g teilen. Die Teigkugeln in die Bagel-Formen geben und erneut 20 Minuten ruhen lassen. (Siehe Foto zu Schritt 4)
7. **Kochen.** Das Wasser mit dem Natron in einen Topf geben. Sobald das Wasser kocht, die einzelnen Formen jeweils 8-10 Sekunden eintauchen. (Die Bagels werden kurz gekocht, um eine bessere Textur zu erzielen.)
8. **Backen.** Nach dem Kochen die Bagels in der Form im Ofen 15 Minuten bei 200°C backen.
9. **Füllung.** Belegen Sie Ihre Bagels nach Ihrem Geschmack ... **Fertig zum Genießen!**

# Kreieren sie individuelle Bagels!



## Geben Sie Getreide zu Ihren Bagels hinzu

Wenn ein homogener Teig erreicht ist, geben Sie vor dem Backen einfach das Getreide hinzu, das Ihnen am meisten schmeckt. (Beispiele: Gries, Amaranth, Quinoa, Hafer.)

## Geben Sie Spinat zu Ihrem Bagel

### Zubereitung

1. Geben Sie 100 g Spinat zusammen mit den 125 g Wasser in eine Schüssel.
2. In der Mikrowelle 1 Minute erhitzen und danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Dann den Spinat im Wasser vollkommen zerkleinern und das Ganze durch ein Sieb drücken, um Klümpchenbildung zu vermeiden.
4. Sobald das Ganze Zimmertemperatur erreicht hat, die Hefe und den Zucker hinzugeben. Das Backtriebmittel ist nun fertig.
5. Das Rezept Schritt für Schritt befolgen.



## Geben Sie getrocknete Tomaten und Rote Bete zu Ihren Bagels

### Zubereitung

1. Geben Sie 100 g Rote Bete und die 125 g Wasser in eine kleine Schüssel.
2. In der Mikrowelle 1 Minute erhitzen und danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. (Beachten, dass das Wasser nicht mit der Hefe erhitzt wird.) Sobald es abgekühlt ist, die Flüssigkeit quirlen, so dass die Rote Bete vollständig zerkleinert wird und dann das Ganze durch ein Sieb drücken, um Klümpchenbildung zu vermeiden.
3. Zum Schluss die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden und beim letzten Kneten zum Teig hinzugeben.
4. Sobald die Masse Zimmertemperatur erreicht hat, die Hefe und den Zucker hinzugeben. Und schon ist Ihr Backtriebmittel fertig!
5. Das Bagel-Rezept Schritt für Schritt befolgen.



# Geniet op de eenvoudigste en snelste manier van authentieke zelfgemaakte Bagels.

Probeer onze originele recepten en verras je familie en vrienden! Het vernieuwde ontwerp van de bakvorm is bedoeld om eenvoudig en gemakkelijk bagels te maken.

## WIST JE DAT ...

### De conische vorm bedoeld is om:

De bakvorm aan de punt vast te houden zonder je te verbranden.

Snel en eenvoudig vorm te geven aan de bagel.

De ronde vorm en het gat te behouden als je de bagels kookt.



### Met de kleine gaatjes van de bagel kun je:

Eenvoudig het water van de bakvorm filteren.

Een knapperigere Bagel maken.

## VOORDELEN VAN PLATINA SILICONE

**Eenvoudig te reinigen!** De platina silicone is eenvoudig schoon te maken omdat het water en de kiemen worden afgestoten. Bovendien, garandeert het maximale voedingshygiëne en -veiligheid.

## VOORZORGSMAATREGELEN

1. Het product reinigen voor het eerste gebruik. **2.** Vet de vorm de eerste keren lichtjes in, om gemakkelijk uit de vorm te halen.
3. Gebruik het product niet rechtstreeks op een vlam of warmtebron.
4. Voor gebruik in een gewone oven, de vorm in het midden of onderaan plaatsen. **5.** Gebruik de grillstand van de magnetron niet.
6. Gebruik voor de reiniging geen schuursponsjes of schuurmiddelen.
7. Gebruik geen scherpe voorwerpen.

## GEBRUIKSAANWIJZING



1 Meng de ingrediënten.



2 Bedek de ingrediënten met een doek en laat ze staan.



3 Verdeel het deeg in 6 balletjes.



4 Maak een gaatje in elk balletje met de punt van de bakvorm en laat het gisten.



5 Kook de bagel in de bakvorm. Met de spitse vorm is de bagel makkelijker te maken.

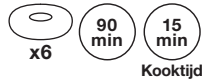


6 Bak de Bagel met de vorm in de oven.



Geniet van je versgebakken bagel!

# Bagel



## Ingrediënten

### Voor de giststof:

15 g verse gist of 6 g actieve gedroogde gist  
½ theelepeltje suiker (2 g)  
125 g water op kamertemperatuur

### Voor het deeg:

 240 g volkoren of tarwemeel  
½ theelepeltje zout (2 g)  
2 eetlepels suiker (30 g)  
30 g boter op kamertemperatuur  
of 2 eetlepels zachte olijfolie

### Te koken:

1 theelepeltje bicarbonaat voor het water (5 g)  
Water om de bagels te koken



Wij raden je aan om volkorenmeel te gebruiken. Hiermee krijg een gezondere Bagel.

**\*Vergeet niet:** elk meel is verschillend. Als je merkt dat het deeg plakkerig is, dien je één of twee eetlepels water toe te voegen.

## Bereiding:

**1.** Verwarm de oven voor op 200°C en leg alle ingrediënten klaar.  
**2. Voorbereiding.** Plaats alle ingrediënten van de giststof in een beker: de gist, de suiker en het water. Laat het staan op kamertemperatuur. **3. Toevoegen.** doe alle droge ingrediënten in de Broodmaker van Lékué of in een kom: het meel, het zout en de suiker. Voeg nu de vloeistof toe aan de beker en voeg als laatste de boter of de olie toe. **4. Kneden.** Meng het deeg tot een homogene massa. Als je merkt dat het deeg aan je vingers blijft plakken, kun je er wat olie of meel op doen. **5. Laten staan.** Besmeer met een papertje lichtjes de oppervlakte waar je het deeg op laat rusten. Besmeer je handen met olie en vorm een enkele bol die je dan bedekt met een doek. Laat deze 40 minuten staan. (Tijdens het gisten is het belangrijk om luchtstromen te voorkomen.) **6. Het vormen van de Bagels.** maak na 40 minuten 6 balletjes van ongeveer 70 g. Geef het balletje een vorm en stop ze in de bakvorm van de Bagel. Laat het 20 minuten staan. (zie foto stap 4) **7. Koken.** Voeg het water en bicarbonaat toe aan een pan. Als het water kookt, dompel dan de bakvorm ongeveer 8-10 seconden lichtjes onder. (De Bagel kookt om een betere textuur te krijgen). **8. Bakken.** Als de bagels eenmaal gekookt zijn, bak dan de bagels in de bakvorm op 200 °C gedurende 15 minuten. **9. Vulling.** Vul je Bagel naar wens en... **Klaar om ervan te genieten!**

# Maak je eigen Bagels !



## Voeg granen toe aan je Bagel

Als je een homogene massa verkregen hebt, voeg dan granen naar wens toe alvorens je de bagels gaat bakken. (Voorbeelden: griesmeel, amarant, quinoa, haver).



## Voeg spinazie toe aan je Bagel

### Bereiding

**1.** Stop in een kom 100 g spinazie en 125 g water van de giststof. **2.** Warm het mengsel 1 min op in de magnetron en laat het staan op kamertemperatuur. **3.** Mix daarna de spinazie met het water van de giststof en gebruik een zeef om klonten te voorkomen. **4.** Voeg, eenmaal op kamertemperatuur, de gist en suiker toe. Nu is de giststof klaar! **5.** Volg het recept stap voor stap.



## Voeg gedroogde tomaten en bietjes toe aan je Bagel

### Bereiding

**1.** Voeg in een kom 100 g bietjes en 125 g water van het giststof toe. **2.** Warm het mengsel 1 min op in de magnetron en laat het op kamertemperatuur staan. (Warm het water met gist niet op). Als het eenmaal afgekoeld is, mix dan de vloeistof en gebruik een zeef om klonten te voorkomen. **3.** Snijd als laatste de gedroogde tomaten in kleine stukjes en voeg deze toe bij het kneden voor de laatste keer. **4.** Voeg, eenmaal op kamertemperatuur, de gist en suiker toe. Nu is de giststof klaar! **5.** Volg het recept voor de Bagel stap voor stap.

# Наслаждайтесь настоящими домашними бейглами - быстро и просто!

Попробуйте приготовить по нашим оригинальным рецептам и удивите свою семью и друзей! Благодаря инновационному дизайну формочек, можно приготовить бейглы легко и просто.

## ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...?

### Коническая форма:

позволит вам избежать ожогов при работе с продуктом.

поможет вам придать бейглу форму быстро и легко.

помогает сохранить круглую форму и отверстие в бейгле при его приготовлении.



### Благодаря микроотверстиям в бейгле можно:

легко слить воду из формы.

получить более хрустящие бейглы.

## ПРЕИМУЩЕСТВА ПЛАТИНОВОГО СИЛИКОНА

**Легкое очищение!** Платиновый силикон легко мыть, потому что он отталкивает воду и бактерии. К тому же, он обеспечивает максимальную гигиену и безопасность для пищевых продуктов.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Вымойте изделие перед первым использованием.
2. Чтобы легко отделять десерт от формы, при первом использовании и нескольких последующих слегка смазывайте форму маслом.
3. Не используйте изделие вблизи открытого огня или источника тепла.
4. При использовании традиционной духовки поместите формы в ее средней части.
5. Не используйте позицию «гриль» в микроволновой печи.
6. При мытье форм не используйте металлические мочалки и абразивные средства.
7. Не используйте режущие инструменты и принадлежности.

## ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



1 Смешайте ингредиенты.



2 Накройте полотенцем и оставьте для расстойки.



3 Скатайте из теста 6 шариков.



4 Проткните каждый шарик конусом и оставьте для расстойки.



5 Сварите бейгл в форме. Заостренная форма облегчает использование.



6 Испеките бейгл, не вынимая его из формы.



Наслаждайтесь свежеспеченными бейглами!

# Bagel



## Ингредиенты

### Закваска:

15 г свежих или 6 г активных сухих дрожжей  
½ чайной ложки сахара (2 г)  
125 г воды комнатной температуры

### Для теста:

240 г цельнозерновой хлебопекарной муки  
или 240 г пшеничной хлебопекарной муки.

½ чайной ложки соли (2 г)  
2 чайные ложки сахара (30 г)  
30 г сливочного масла комнатной температуры или 2 столовые ложки оливкового масла с мягким вкусом

### Что нужно для варки

1 чайная ложка (5 г) соды для добавления в воду  
Вода для варки бейглов



Рекомендуем использовать цельнозерновую муку. Так у вас получатся более полезные бейглы.

**\*Vergeet niet:** Не забывайте: Мука бывает разная, поэтому если вы видите, что тесто остается липким, добавьте в него 1-2 ложки воды.

## Приготовление:

**1.** Разогрейте духовку до 200° и подготовьте все ингредиенты.  
**2. Подготовка.** Поместите в чашку все необходимое для закваски: дрожжи, сахар и воду. Оставьте постоять при комнатной температуре. **3. Смешивание.** В форме для хлеба Lékié или в миске смешайте сухие ингредиенты: муку, сахар и соль. Влейте закваску и в конце добавьте сливочное или оливковое масло. **4. Замес.** Смешайте все ингредиенты. Размешивайте, пока тесто не станет однородным. Если вам кажется, что тесто слишком сильно липнет к рукам, слегка смажьте руки растительным маслом и/или посыпьте мукой.  
**5. Расстойка.** Слегка смажьте при помощи салфетки поверхность, на которой будет расстаиваться тесто. Смазанными маслом руками сформируйте из теста шар и накройте его полотенцем. Оставьте на 40 минут для расстойки. (Во время расстойки тесто не должно стоять на сквозняке). **6. Лепка бейглов.** По истечении 40 минут разделите тесто на 6 частей примерно по 70 г. Слепите шарики и положите их в форму для бейглов. Оставьте на 20 минут. (см. фото шага 4) **7. Варка.** В кастрюле смешайте воду и соду. Когда вода закипит, слегка погрузите формочки на 8-10 в воду. (Бейгл нужно поварить, чтобы... **8. Выпечка** После варки запеките бейглы в той же форме в течение 15 минут при 200 °С. **9. Начинка.** Начините бейглы на свой вкус и.. можно пробовать!

# Создайте свои неповторимые бейглы!



## Добавьте в бейглы злаки

Когда тесто станет однородным, перед тем, как отправить его в духовку, добавьте свои любимые злаки. (Например, манку, амарант, киноа, овес).



## Добавьте шпинат

Приготовление

**1.** В миску положите 100 г шпината и 125 г воды для закваски. **2.** Подогрейте в микроволновой печи в течение 1 минуты и оставьте остывать при комнатной температуре. **3.** Далее измельчите шпинат вместе с водой для закваски и процедите через ситечко, чтобы не было комков. **4.** Когда смесь остынет до комнатной температуры, добавьте дрожжи и сахар. Закваска готова! **5.** Выполните остальные шаги согласно рецепту.



## Добавьте в бейглы сушеные томаты и свёклу

Приготовление

**1.** В маленькую миску положите 100 г свёклы и 125 г воды для закваски. **2.** Подогрейте в микроволновой печи в течение 1 минуты и оставьте остывать при комнатной температуре. (Помните, что воду с дрожжами нагревать нельзя!) После остывания измельчите смесь и процедите через сито, чтобы не было комков. **3.** Мелко порежьте сушеные томаты и добавьте их при в конце замешивания теста. **4.** Когда смесь остынет до комнатной температуры, добавьте дрожжи и сахар. Закваска готова! **5.** Выполните остальные шаги согласно рецепту.

# Nyd ægte hjemmelavede Bagels, let og hurtigt.

Prøv kræfter med vores originale opskrifter og overrask familie og venner! Formens helt nye design er udtænkt til at tilbedere Bagels på en praktisk og let måde.

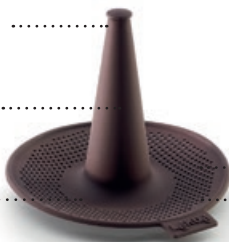
## VIDSTE DU, AT ...?

### Den koniske form er udtænkt så du:

Kan håndtere formen ..... i spidsen, uden at brænde dig.

Kan hjælpe dig med ..... at forme Bagel hurtigt og let.

Kan hjælpe med ..... at opretholde den runde form og hullet, når du koger dine Bagels.



### Bagelformens mikroperforering gør at:

Vandet let løber fra din Bagel når du har kogt den.

Du kan få en sprød overflade når din Bagel bliver bagt.

## FORDELE VED PLATINUMSILIKONE

**Nem rengøring!** Platinumsilikone er meget nem at gøre ren, idet materialet er vand- og bakterieafvisende. Derudover garanterer det en maksimal hygiejne og fødevarerikkerhed.

## FORHOLDSREGLER

1. Vask produktet, før det tages i brug.
2. For at kunne fjerne dine Bagels fra formene, skal de smøres let de første par gange de bruges.
3. Produktet må ikke bruges direkte over åben ild eller anden varmekilde.
4. I en traditionel ovn anbringes produktet i den mellemste-nederste del.
5. Brug ikke grill indstillingen i mikrobølgeovnen.
6. Formen må ikke vaskes af med skuresvampe eller rengøres med ridende produkter.
7. Der må ikke bruges skarpe redskaber.

## BRUGSANVISNING



1 Bland ingredienserne.



2 Dæk dejen til med klud og lad den hvile.



3 Del dejen i 6 kugler.



4 Tryk hver kugle ned over formens koniske form og lad den hæve.



5 Kog bagelen sammen med formen. Den tilspidsede form letter håndteringen.

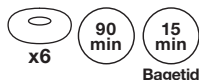


6 Bag bagelen med formen.



Nyd din nybagte Bagel!

# Bagel



## Ingredienser

### Til gæringsstoffet:

15 gr. frisk gær eller 6 gr. aktiv tørgær  
½ tsk. sukker (2 gr.)  
125 gr. lunkent vand

### Til dejen:

240 gr. bageegnet fuldkornsmel  
eller 240 gr. bageegnet hvedemel.  
½ tsk. salt (2 gr.)  
2 spsk. sukker (30 gr.)  
30 gr. smør ved stuetemperatur  
eller 2 spsk. blid olivenolie

### Til kogning:

1 tsk. bikarbonat til vandet (5 gr.)  
vand til at koge dine bagels



 Vi anbefaler, at du bruger fuldkornsmel. Du vil opnå den sundeste Bagel.

**\*Husk:** Hver type mel er forskellig, hvis du mærker at dejen er klistret skal du tilsætte en eller to skefulde mere vand til dejen.

## Tilberedning:

**1.** Forvarm ovnen til 200 °C og organiser alle ingredienserne.  
**2. Organiser.** Gør en kop klar med alle ingredienser til gæringsstoffet: Gær, sukker og vand. Opbevar ved stuetemperatur. **3. Tilsæt.** I Lékúé brødformen eller i en skål tilsættes alle de tørre ingredienser: Mel, salt og sukker. Tilsæt derefter væsken fra koppen, som du har sat til side og til sidst tilsættes smør eller olie. **4. Æltning.** Ælt dejen indtil der opnås en jævn tekstur. Hvis du bemærker, at dejen klister for meget til hænderne, kan du smøre dem med lidt olie og/eller mel. **5. Hvile.** Smør overfladen, hvor du lader dejen hvile, med et stykke papir. Med hænderne smurt ind i olie, skal du lave en kugle og dække den til med en klud. Lad den hvile i 40 minutter. (Under hvile er det vigtigt at undgå luftstrømme). **6. Formning af Bagels.** Når de 40 minutter er gået, deles dejen i 6 kugler på ca. 70 gr. Form kuglerne og læg dem i bagelformene. Lad den hvile 20 minutter. (se billede for trin 4) **7. Koge.** Tilsæt vandet og bikarbonatet til en gryde. Når vandet koger, skal formene sænkes ned i vandet i 8-10 sekunder. (Bagelen koges for at opnå en bedre tekstur). **8. Bagning.** Når de er kogt, skal dine Bagels bages i formen i ovnen, i 15 minutter ved 200 °C. **9. Fyld.** Fyld din Bagel efter egen smag og ... **klar til at nyde den!**

## Giv dine Bagels et personligt særpræg!



### Tilsæt korn til din Bagel

Når du har opnået en jævn dej, kan du tilsætte dine yndlings kornsorter, før du bager den i ovnen. (Eksempler: Semulje, amarant, quinoa, havre).

### Tilsæt spinat til din Bagel

Tilberedning

**1.** Læg de 100 gr. spinat i en skål, og de 125 gr. vand til gæringsstoffet. **2.** Opvarm det i mikroovnen i 1 minut og lad det køle af ved stuetemperatur. **3.** Derefter blendes spinaten i vandet med gæringsstoffet og brug en si for at undgå klumper. **4.** Når den er ved stuetemperatur, tilsættes gær og sukker. Nu er gæringsstoffet klar! **5.** Følg opskriften trin for trin.



### Tilsæt dehydrerede tomater og roer til din Bagel

Tilberedning

**1.** Læg de 100 gr. roer i en lille skål og de 125 gr. vand til gæringsstoffet. **2.** Opvarm det i mikroovnen i 1 minut og lad det køle af ved stuetemperatur. (Husk, at vandet med gær ikke må opvarmes). Når det er kølet af, blendes væsken og brug en si for at undgå klumper. **3.** Til sidst skæres de dehydrerede tomater i små stykker og tilsættes til den sidste æltning. **4.** Når den er ved stuetemperatur, tilsættes gær og sukker. Nu er vores gæringsstof klar! **5.** Følg Bagel-opskriften trin for trin.



# Nauti aidoista kotitekoisista bageleista helposti ja nopeasti.

Kokeile rohkeasti uusia ruokaohjeita ja yllätä ystävät ja perheenjäsenet! Uudella tavalla muotoiltu muotti on tarkoitettu bageleiden valmistamiseen mukavasti ja yksinkertaisesti.

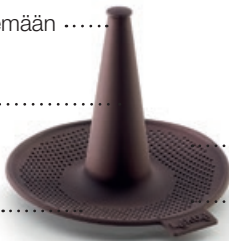
## TIESITKÖ, ETTÄ...

### Kartiomuodon tarkoitus on:

Auttaa sinua käsittelemään .....  
muottia sen kärjestä  
polttamatta sormiasi.

Auttaa sinua .....  
muotoilemaan  
bagelit nopeasti ja  
yksinkertaisesti.

Säilyttää bageleiden .....  
pyöreä muoto ja  
keskellä oleva reikä  
kypsyysvaiheessa.



### Bagelin mikrorei'ityksen avulla:

Veden saa poistettua  
muotista helposti.

Bagelista tulee  
rapeampi.

## PLATINASILIKONIN HYÖDYT

**Helppo puhdistaa!** Platinumsilikone er meget nem at gøre ren, idet materialet er vand- og bakterieafvisende. Derudover garanterer det en maksimal hygiejne og fødevarerikkerhed.

## VAROITUKSIA

1. Pese tuote ennen käyttöä.
2. Öljyä tai voitele muotti kevyesti ensimmäisillä käyttökertoilla, jotta muotti olisi helpompi irrottaa.
3. Älä aseta tuotetta suoraan liekin tai lämmönlähteen päälle.
4. Uunikäytössä muotit sijoitetaan uunin keski- tai alaosaan.
5. Älä käytä mikroaaltouunin grillitoimintoa.
6. Älä käytä pesussa karkeita tai hankaavia tuotteita.
7. Älä koske muotteihin terävillä esineillä.

## KÄYTTÖTAPA



1 Sekoita ainekset.



2 Peitä liinalla ja anna seistä.



3 Jaa taikina 6 palloon.



4 Puhkaise jokainen pallo muotin kartiolla ja jätä taikina tekeytymään.



5 Keitä bagel muotin sisällä. Teräväkärkinen muoto auttaa käsittelyä.



6 Kypsytä bagel muotissaan uunissa.



Nauti vastaleivotuista bageleista!

# Bagel



## Ainekset

### Käymisvaiheeseen:

15 g tuorehiivaa tai 6 g aktiivista kuivaahiivaa  
puolikas (½) teelusikallinen sokeria (2 g)  
125 g huoneenlämpöistä vettä

### Taikinaan:

240 g täysjyväleipäjauhoa  
tai 240 g leipävehnäjäuhoa  
puolikas (½) teelusikallinen suolaa (2 g)  
2 lusikallista sokeria (30 g)  
30 g huoneenlämpöistä voita  
tai 2 lusikallista mietoa oliiviöljyä

### Mitä keittämiseen tarvitaan:

1 teelusikallinen leivontasoodaa veteen (5 g)  
vettä bageleiden keittämiseen



Suosittellemme täysjyväjauhojen käyttämistä. Näin bageleista tulee terveellisempiä.

**\*Muista:** Eri jauholaadut poikkeavat toisistaan. Jos taikina tuntuu tarttuvalta, tulleeseen siihen lisää yksi tai kaksi lusikallista vettä.

## Valmistus:

**1.** Esilämmitä uuni 200 °C lämpötilaan ja järjestä kaikki tarvikkeet valmiiksi. **2. Järjestä.** Pane kaikki käymiseen tarvittavat ainekset kuppiin: hiiva, sokeri ja vesi. Sekoita kevyesti ja anna seoksen seistä huoneen lämmössä. **3. Lisää.** Laita kaikki kuivat ainekset Lékué-leipäastiaan tai kulhoon: jauhot, suola ja sokeri. Lisää sitten kupissa oleva neste ja lopuksi vielä voi tai öljy. **4. Vaivaa taikina.** Sekoita taikinaa, kunnes siitä tulee tasaista. Jos taikina tuntuu tarttuvan liikaa käsiin, hiero käsiin hiukan öljyä ja/tai jauhoja. **5. Seisottaminen.** Voitele kevyesti paperin avulla pinta, jolle jätät taikinan seisomaan. Kostuta kädet öljyllä ja muodosta taikinasta pallo ja peitä se liinalla. Anna taikinan seistä 40 minuuttia. (Taikinan seistessä on tärkeää välttää ilmavirtoja). **6. Bageleiden.** muotoilu Jaa taikina 40 minuutin kuluttua kuuteen noin 70 g palaan. Muotoile palat palloiksi ja aseta ne bagel-muottiin. Anna seistä 20 minuuttia. (ks. kuva vaiheesta 4). **7. Keittäminen.** Lisää kattilaan vesi ja leivontasooda. Kun vesi alkaa kiehua, upota muotit kevyesti veteen noin 8–10 sekunnin ajaksi. (Bagelit keitetään paremman koostumuksen aikaansaamiseksi). **8. Paistaminen.** Kun bagelit on keitetty, niitä paistetaan 200 °C uunissa muotin sisällä 15 minuutin ajan. **9. Täyttämisen.** Täytä bagel makusi mukaan ja... **valmiina nautittavaksi!**

## Tuunaa Bagelisi!



### Lisää bageleihin erilaisia viljoja

Kun taikina on tasaista ja ennen paistamista uunissa, voit lisätä siihen suosikkiviljaasi. (esimerkkejä: mannasuurimot, amarantti, kvinoa, kaura).



### Lisää bageleihin pinaattia

Valmistus

**1.** Pane kulhoon 100 g pinaattia ja 125 g käymisvettä. **2.** Kuumenna seosta mikroounissa 1 minuutin ajan ja anna sen jäähtyä huoneen lämpöön. **3.** Hienonna sen jälkeen pinaatit käymisvedessä ja käytä lävikköä paakkujen poistamiseen. **4.** Kun seos on huoneenlämpöistä, lisää hiiva ja sokeri. Nyt käymisseos on valmis! **5.** Noudata reseptin vaiheita.



### Lisää bageliin kuivattuja tomaatteja ja punajuurta

Valmistus

**1.** Pane kulhoon 100 g punajuurta ja 125 g käymisvettä. **2.** Kuumenna seosta mikroounissa 1 minuutin ajan ja anna sen jäähtyä huoneen lämpöön. (Muista olla lämmittämättä vettä, johon on lisätty hiivaa). Kun seos on jäähtynyt, hienonna nesteessä ja käytä lävikköä paakkujen poistamiseen. **3.** Leikkaa lopuksi aurinkokuivatut tomaatit pieniksi paloiksi ja lisää ne taikinaan viimeisessä vaivamisvaiheessa. **4.** Kun seos on huoneenlämpöistä, lisää hiiva ja sokeri. Nyt käymisseos on valmis! **5.** Noudata reseptin vaiheita.



# LÉKUÉ



**BPA  
FREE**

**100%  
PLATINUM  
SILICONE**

**NON  
STICK**

**10  
YEAR  
GUARANTEE**



 + 220°C  
+ 428°F  
- 60°C  
- 76°F



PATENTED

Tested&Approved by FDA/LBFR/JAPAN



#lekue



**lekue.com**  
**info@lekue.com**  
+34 93 574 26 40

Lékué Barcelona 16 · 08120 · La Llagosta · Spain · ES B61059754

Concept & Design by LÉKUÉ in Barcelona.



De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos. · De conformitat amb la normativa europea i FDA vigent de materials en contacte amb aliments. · NÚM RSIPAC: 39.05271/CAT. In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials. · Conformément à la norme européenne et à la FDA en vigueur, relatives aux matériaux en contact avec les aliments. · Em conformidade com la normativa europeia e FDA em vigor relativa aos materiais em contacto com os alimentos. · In conformità alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti. · Gemäß der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln. · Overeenkomstig de Europese richtlijnen voor gebruiksvoorwerpen in verbinding met levensmiddelen. · В соответствии с действующим европейским законодательством по материалам контакта с пищевыми продуктами · Godkendt til kontakt med fødevarer af både EU og FDA (de amerikanske fødevarermyndigheder). · Noudattaa ruoka-ainneiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista annettua eurooppalaista standardia ja voimassaolevaa FDA:ta.