

# Receta de rosquillas o bagels de Nueva York



Receta de rosquillas o bagels de Nueva York

Las rosquillas, también conocidas como bagels («anillo» o «brazalete» en alemán), **alguna vez fueron el alimento diario del pueblo judío en Europa occidental**, que luego fue llevado por los inmigrantes a Estados Unidos, razón por la cual hoy en día son tan asociados a la ciudad de Nueva York.

## ¿Cómo hacer rosquillas o bagels?

Las rosquillas o bagels son el más reconocido de los panes **que utiliza un doble método de cocción, primero hervidas y luego horneadas**, han desarrollado diferentes variaciones alrededor del mundo.

# Información Nutricional

Categoría: [Panes Básicos](#)

Cocina: [Estadounidense](#)

Calorías: 250

Preparación: 85 minutos

Cocción: 20 minutos

Raciones: 8 rosquillas

## Receta de rosquillas o bagels

### Ingredientes

- 500 g de harina de fuerza
- 300 ml de agua
- 2 cucharaditas de levadura seca
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharadita de azúcar refinada
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal

| Levadura seca | Levadura fresca |
|---------------|-----------------|
| 5 gramos      | 15 gramos       |
| 10 gramos     | 30 gramos       |
| 20 gramos     | 60 gramos       |

Tabla de equivalencias de levaduras

### Preparación

- 1. En un tazón con 100 ml de agua esparcir la levadura, revolver para que se disuelva y reposar por 5 minutos.
- 2. En un bol mezclar la harina y la sal, abrir en el medio y añadir el agua con la levadura, amasando la mezcla, añadir el resto del agua según sea necesario

hasta obtener una masa firme y húmeda.

- 3. Volcar la masa en una superficie enharinada y amasar por unos 10 minutos hasta formar una mezcla homogénea y elástica, añadiendo poco a poco más harina durante el proceso para evitar que se pegue, trasladar a un recipiente aceitado girándola para cubrirla de aceite, tapar con un paño de cocina y leudar durante 1 hora o hasta que doble su tamaño, desinflar la masa a continuación y reposar por 10 minutos más.
- 4. Dividir la masa en ocho porciones iguales, formando una bola con cada una y luego un anillo enharinado en el centro, girar el anillo entre el pulgar y el índice hasta que el diámetro interior sea aproximadamente  $\frac{1}{3}$  del diámetro exterior, disponer las rosquillas en una placa aceitada y cubrir con un paño de cocina, reposando por unos 10 minutos.
- 5. Hervir agua en una olla grande y bajar el fuego, añadiendo las rosquillas con una espumadera e hirviéndolas sin tapar por aproximadamente 1 minuto hasta que floten, luego girarlas de inmediato, retirarlas y escurrirlas.
- 6. Disponer nuevamente las rosquillas en la placa aceitada y llevar a horno pre-calentado a 220°C (428°F) por unos 20 minutos o hasta que adquieran un suave color dorado. Retirar y enfriar sobre una rejilla.

## Moldes para donuts



[Juego de 3 Moldes de Silicona para Donuts - Bandeja para Rosquillas Antiadherente](#)

[VER PRECIO](#)

## Recomendamos

- [Bagels canadienses](#)
- [Pretzels alemanes](#)
- [Pan de avena casero](#)
- [Pan baguette francés](#)