THE BAGEL HOOD

GUÍA DE REGENERACIÓN · BAGELS ARTESANOS

Explota de sabor tus bagels

Al recalentarse, el bagel recupera casi el 100 % de su textura y sabor originales. Con una buena regeneración no desperdiciarás ni un solo pan.

Respetamos la receta tradicional y elaboramos cada bagel de forma artesanal, horneado cada día en nuestro obrador de Barcelona.

PASO A PASO

Cómo sacar el mejor sabor a un bagel

01

Elige tu bagel

Cualquiera de nuestras variedades.

02

Córtalo por la mitad

Obtendrás dos rodajas con la miga a la vista.

03

Miga hacia el calor

En plancha a fuego bajo o en salamandra, con la miga hacia la fuente de calor, durante 4–5 minutos.

04

Extra crujiente

Dale la vuelta y apóyalo sobre la cara externa 1 minuto más.

NOTA · ¿PLANCHA O TOSTADOR?

Plancha
Lo deja más tierno.

Salamandra o tostador
Lo deja más crujiente.

Horno: mejor no
Seca mucho el pan.

CONTACTO

Contacta con nosotros

WhatsApp +34 658 77 47 08

thebagelhood.com

GUÍA ONLINE