

Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Für den Bagelteil das Mehl mit der Trockenhefe, 1 EL Salz, Zucker und Olivenöl in einer Schüssel vermengen und mit 450 ml lauwarmen Wasser zu einem glatten Teig verkneten. 10 Minuten den Teig kneten, auseinanderziehen, falten und weiterkneten, bis er elastisch ist. Dann in 10 Portionen von etwa 130 Gramm teilen und zu Kugeln rollen. Die Teigkugeln auf die Arbeitsfläche legen und mit einem Geschirrtuch abdecken und mindestens 2 Stunden gehen lassen.

Die Kugel flach drücken, ein Loch in die Mitte machen und die typische, runde Bagelform erzeugen. Dazu den Teig auseinanderziehen, bis ein 3 cm großes Loch entsteht. Die Bagels nochmals mit einem Geschirrtuch abdecken und eine weitere Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Belag zubereiten und für den Lachsfrischkäse die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Schalottenwürfel in einer kleinen Schüssel mit Honig und Weißweinessig verrühren, leicht salzen und marinieren lassen. Die Rispentomaten halbieren, Kerne entfernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Dabei den Strunk entfernen. Den Räucherlachs auseinanderzupfen. Marinierte Schalottenwürfel, Tomaten und Lachs mit dem Frischkäse vermengen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Für den Tomatenfrischkäse die Tomaten in Öl fein hacken und mit Frischkäse, den italienischen Kräutern, etwas Salz sowie Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen und abschmecken.

Zum Fertigstellen der Bagels den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Außerdem einen großen Topf mit Wasser ein Mal aufkochen und danach die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nur noch simmert. Natron einrühren. Nun die Bagels jeweils 90 Sekunden in der Natronlauge pochieren. Dabei ein Mal umdrehen, mit einem Abseihlöffel herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Bagels dann auf den vorbereiteten Backblechen platzieren. Ein Ei in einer Schüssel verquirlen, damit die Bagels einpinseln und mit reichlich Sesam und Mohn bestreuen. Beide Backbleche in den Backofen schieben und die Bagels 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

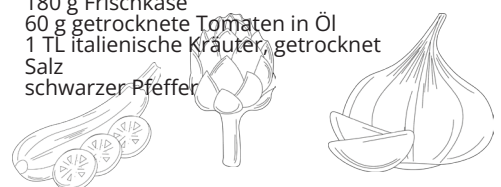
Zum Servieren die Bagels halbieren, nach Wunsch toasten und nach Lust und Laune belegen.

ZUTATEN

Für die Bagels:
750 g Mehl (Typ 550)
7 g Trockenhefe
1 EL + 2 TL Salz
2 EL Zucker
3 EL Olivenöl
1 TL Natron
1 Ei
4 EL Sesam
4 EL Mohn

Für 2 Portionen Lachsfrischkäse:
100 g Frischkäse
200 g Räucherlachs
1 Schalotte
1 TL Honig oder Zucker
2 TL Weißweinessig
2 Rispentomaten
Salz
schwarzer Pfeffer

Für 2 Portionen Tomatenfrischkäse:
180 g Frischkäse
60 g getrocknete Tomaten in Öl
1 TL italienische Kräuter, getrocknet
Salz
schwarzer Pfeffer



UTENSILIEN

Große Schüssel, Messbecher, großer Topf, Abseihlöffel, 3 kleine Schüsseln, Backpinsel