

Bagel-Variationen

Roggen-Bagels mit pikantem und süßem Belag

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

325 ml Wasser

50 g Butter

250 g Roggenmehl Type 1150

250 g Weizenmehl Type 405 oder

550

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 EL Zucker

2 TL Salz

1 Pck. fertiger Sauerteig (75g)

Außerdem:

etwa 1 ½ l Wasser

1 EL Zucker

1 EL Salz

1 Ei (der Größe M)

Belag:

400 g Doppelrahm-Frischkäse

1 Hefeteig:

Wasser erwärmen und Butter darin zerlassen. Beide Mehle in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen.

- 2 Den Teig mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und dabei zu einer Rolle formen. Diese in etwa 12 gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen und während der Weiterverarbeitung mit einem feuchten Tuch zudecken. Jede Teigkugel mit bemehltem Zeigefinger oder Kochlöffelstiel in der Mitte bis auf die Arbeitsfläche eindrücken. Den Finger/Kochlöffelstiel kreisförmig bewegen, um das Loch zu vergrößern und den Teigring so lange um den Finger/Kochlöffelstiel kreisen lassen, bis der Durchmesser des Loches etwa 5 cm beträgt. Die Teigstücke zugedeckt so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



- 3 Wasser mit Zucker und Salz in einem großen, weiten Topf zum Kochen bringen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

- 4 Die Teigstücke portionsweise zuerst mit der Oberseite etwa 30 Sekunden in das schwach kochende Wasser geben, dann umdrehen und weitere 30 Sekunden ziehen lassen. Die Teigstücke mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf das Backblech legen. Ei verschlagen, die Teiglinge damit bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Bagels auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Bagels aufschneiden, mit Frischkäse bestreichen und beliebig belegt servieren.

Variation 1:

Für einen Roastbeef-Bagel diesen mit einer großen Scheibe Roastbeef, etwas glatter Petersilie und einigen dünnen Apfelspalten belegen. Nach Wunsch frischen Meerrettich darüber raspeln.

Variation 2:

Für Schinken-Bagels diese mit rohem oder luftgetrocknetem Schinken, Mozzarella- und Tomatenscheiben und Basilikumblättchen belegen.

Variation 3:

Für einen Avocado-Bagel diesen mit einigen Avocado- und Tomatenscheiben sowie Paprikawürfeln belegen. Nach Wunsch geriebenen Käse aufstreuen.

Variation 4:

Für einen vegetarischen Bagel diesen mit Chicorée, halbierten Kirschtomaten, Paprikastücken, Avocadowürfeln und Basilikumblättchen belegen.





Variation 5:

Für einen Lachs-Bagel diesen mit Räucherlachs, Eischeiben, Kresse oder Dill belegen.

Variation 6:

Für einen klassischen süßen Bagel diesen mit Erdnussbutter und Johannisbeergelee oder beliebigem Gelee/ beliebiger Konfitüre bestreichen.

Variation 7:

Für einen Schoko-Bananen-Bagel diesen mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen, mit Bananenscheiben belegen und mit Schokostreuseln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nehmen Sie sich zusätzlich für die süße Pause einen frisch geschnittenen Obstsalat zu den Bagels mit.
- Als Zugabe für die herzhafte Pause etwas Frischkäse mit Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter und etwas Pfeffer verrühren. Etwas davon in einen Plastik-Trink- oder Kunststoffbecher geben und Gemügesticks aus Gurke, Möhre, Paprika, Staudensellerie etc. hineinstecken. Mit Folie oder einem Deckel schließen und zu den Bagles dippen und knabbern.
- Die ungefüllten Bagels sind einfriergeeignet.

