

## Rote Bagels mit Lachs und Frischkäse



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1¼ Stunden

GÄREN/AUFGEHEN LASSEN: ca. 15  
 Stunden

BACKEN: ca. 25 Minuten

FÜR 12 Stück

Backpapier für die Bleche

### POOLISH

Gemäss Grundrezept "Klassische Bagels"

### TEIG

Gemäss Grundrezept "Klassische Bagels"

Statt Wasser Randensaft verwenden

1 Handvoll Hanfsamen zum Bestreuen,  
 nach Belieben

### WASSERBAD

Gemäss Grundrezept "Klassische Bagels"

### FÜLLUNG

300 g Frischkäse

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL  
 Saft

2 TL Senf

2 EL Dill, gehackt

Salz, Pfeffer

300 g Rauchlachs, geschnitten

2 Handvoll Dill, gezupft

### ZUBEREITUNG

#### POOLISH UND TEIG

Aus oben genannten Zutaten einen Hefeteig zubereiten, gemäss Grundrezept "Klassische Bagels"

#### FORMEN

Teig zu 12 gleich grossen glatten Kugeln formen, zugedeckt ca. 10 Minuten entspannen lassen. Mit einer Kelle ein Loch in die Mitte jeder Kugel stechen. Durch kreisende Bewegungen um den Zeigefinger einen Ring formen, auf die vorbereiteten Bleche legen. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

#### WASSERBAD

Zubereiten und Bagels garen gemäss Grundrezept "Klassische Bagels". Nach Belieben mit Hanfsamen bestreuen. Teig mit einem Messer einschneiden (schräg oder Kreuze).

#### BACKEN

Miteinander im auf 190°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen. Auf Kuchengitter auskühlen lassen.

#### FÜLLUNG

Frischkäse mit Zitronenschale und -saft, Senf und gehacktem Dill mischen. Bagels horizontal aufschneiden, mit Frischkäse bestreichen. Mit Rauchlachs und Dill belegen. Deckel auflegen. Frisch servieren.

