MONTENAUER SCHINKEN-BAGEL MIT HONIG-SENF-CREME

Zubereitungszeit: ca. 80 min

Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR 8 BAGELS)

Bagels

125 ml handwarmes Wasser
1/2 Würfel Hefe
1 El Zucker oder Zuckerrübensirup
500 g Mehl
1 1/2 Tl Salz
190 ml handwarmes Wasser
etwas Öl
Sesam

Honig-Senf Creme

300g Frischkäse
6 TL Senf
5 TL Honig
1/2 rote Zwiebel
1/2 Zitrone (Saft)
Salz & Pfeffer
Thymian oder Knoblauch nach belieben

Belag

Montenauer Schinken, Feldsalat (Tomaten), Frühlingszwiebeln

ZUBEREITUNG

Für die Bagels

Warmes Wasser in die Rührschüssel geben, Zucker und Hefe hinzufügen und auflösen lassen. Mehl, Salz und das restliche Wasser hinzufügen und den Teig mit dem Knethaken so lange auf Stufe 2 rühren bis er sich gut verbunden hat. Teig noch einige Minuten weiter kneten. Der Teig ist sehr fest. Eventuell muss er nochmal mit der Hand kurz durchgeknetet werden.

MONTENAUER SCHINKEN-BAGEL MIT HONIG-SENF-CREME

Zubereitungszeit: ca. 80 min

Schwierigkeit: leicht

ZUBEREITUNG

Ist der Teig fertig, wird eine ausreichend große Schüssel dünn mit Öl eingerieben, der Teig hineingesetzt, einmal im Öl gewälzt und abgedeckt zum Gehen gestellt. Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den gegangenen Teig mit einem Messer halbieren, vierteln, achteln. Backofen auf 220°C Ober/Unterhitze oder 200°C Umluft vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Die portionierten Teigpakete rund kneten, den Stiel eines Kochlöffels in die Mitte stecken und diesen einige Male mit dem Bun im Kreis schwenken. So vergrößert sich das Loch, es sollte etwa 2 cm im Durchmesser haben.

Wasser in einem weiten Topf zum Sieden bringen. Die Teiglinge, immer zwei bis vier auf einmal, 30-40 Sekunden sieden lassen, anschließend auf die Backbleche legen und sofort mit Sesam bestreuen. Die Bagels etwa 20 Minuten backen.

Honig-Senf-Creme
Frischkäse, mit Honig & Senf, Saft einer halben Zitrone, klein gehackte Zwiebel und eventuell etwas Knoblauch und Thymian verrühren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Die Bagels mit der Frischkäsecremem bestreichen, Salat und Schinken darauf!
Guten Apetiti!