

PIZZA- BAGELS

mit Heinrichsthaler
Gouda

Mein Stück Natur.

SNACKS & PARTYHITS

ZUTATEN

FÜR 12 BAGELS

TEIG

500 g Mehl
300 ml Wasser
½ Würfel frische Hefe
(ca. 20 Gramm)
1 TL Zucker
1 TL Salz
Mehl für die Arbeitsplatte

DEKORATION

1 Packung Heinrichsthaler
Gouda Reibekäse
200 g passierte Tomaten
1 Packung Salami-Scheiben
oder Mini-Salamis
Frische Kräuter wie Rosma-
rin, Oregano, Thymian,
Basilikum
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

ca. 80 min

ZUBEREITUNG

TEIG

Zu dem lauwarmen Wasser in ein hohes Gefäß den Zucker geben und die Hefe hinein bröseln. Alles mit einer Gabel oder Schneebesen verrühren bis sich alles gut aufgelöst hat. Das Gefäß an einer warmen Stelle ruhen lassen, damit die Hefe ihre Wirkung entfalten kann.

In der Zeit alle anderen Zutaten für den Teig abmessen und bereithalten. Nun die Hefe zugeben und alles zu einem homogenen Teig kneten. Der Teig sollte sich leicht von der Wand der Schüssel ablösen.

Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig mit dem Nudelholz ca. 1 cm dick ausrollen. Nun bekommen die Bagels ihre Form: ein großes Wasserglas nutzen und die ersten Bagels ausstechen. Mit einem kleinen Schnapsglas nun in der Mitte ein Loch ausstanzen. Den übrigen Teig erneut zusammenkneten und neu ausrollen. Nun erneut weitere Bagels formen und zum Schluss alle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech platzieren.

Das Blech mit einem Küchentuch abdecken und alles an einem warmen Ort ca. 45 min ruhen lassen (die Bagels sollten sich deutlich vergrößern).

PIZZA- BAGELS

mit Heinrichsthaler
Gouda

Mein Stück Natur.

SNACKS & PARTYHITS

ZUTATEN

FÜR 12 BAGELS

TEIG

500 g Mehl
300 ml Wasser
½ Würfel frische Hefe
(ca. 20 Gramm)
1 TL Zucker
1 TL Salz
Mehl für die Arbeitsplatte

DEKORATION

1 Packung Heinrichsthaler
Gouda Reibekäse
200 g passierte Tomaten
1 Packung Salami-Scheiben
oder Mini-Salamis
Frische Kräuter wie Rosma-
rin, Oregano, Thymian,
Basilikum
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

ca. 80 min

ZUBEREITUNG

DEKORATION

In der Zeit, in welcher die Bagels ruhen, kann das Topping der Bagels vorbereitet werden. Dazu die 200 g passierten Tomaten, kleingehackten Kräuter sowie eine gute Prise Salz & Pfeffer in eine Schüssel geben & glatt rühren.

Wenn die Ruhezeit der Bagel beendet ist, den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die vorbereitete Tomatensoße nun großzügig mit einem Pinsel auf die Bagels streichen und danach die Salami-Scheiben (halbiert) bzw. Mini-Salami-Scheibchen platzieren. Zum guten Schluss kommt das Beste: der Reibekäse. Diesen gut verteilt über die Bagels streuen.

Alternativ könnt ihr natürlich jede andere Zutat wie Schinken oder Chorizo als Topping nutzen.

Das Blech mit den Bagels nun für ca. 15 min in den Ofen geben und goldbraun backen. Sobald diese aus dem Ofen sind, können sie direkt verzehrt werden – natürlich mit höchstem Genuss!

*Guten
Appetit!*