

Rezept

Oliven-Bagels mit Rucola

Ein Rezept von Oliven-Bagels mit Rucola, am 23.04.2024

Zutaten

100 g schwarze Oliven (ohne Stein)	20 g frische Hefe
375 g Mehl	1 EL Zucker
Salz	4 EL Olivenöl
1 Ei	150 g getrocknete Tomaten (in Öl)
250 g Mozzarella	75 g Rucola
60 g Butter	Pfeffer
Fett für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Oliven hacken. Die Hefe in 200 ml warmem Wasser auflösen, mit Oliven, Mehl, Zucker, 1 TL Salz und Öl 5 Min. verkneten. Zugedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Teig zu 12 Kugeln formen, 10 Min. ruhen lassen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Blech fetten. Ein Loch in die Teigkugeln drücken, mit kreisenden Bewegungen erweitern. Bagels in siedendem Salzwasser 1 Min. ziehen lassen, dabei einmal wenden. Auf das Blech heben, mit verquirltem Ei bestreichen. Im Backofen (Mitte) 25 Min. backen.
3. Tomaten in Streifen, Mozzarella in Scheiben schneiden. Rucola waschen, abtropfen lassen, Stiele kürzen. Bagels halbieren, untere Hälften buttern. Zutaten darauf verteilen, pfeffern. Deckel auflegen.