

## Rezept

# Roggen-Bagels mit Bluecheese

Ein Rezept von Roggen-Bagels mit Bluecheese, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>20 g</b> frische Hefe	<b>200 g</b> Mehl
<b>175 g</b> Roggenmehl (Type 1150)	<b>1 EL</b> Zucker
Salz	<b>1</b> Ei
<b>100 g</b> Gorgonzola	<b>200 g</b> Doppelrahm-Frischkäse
Pfeffer, frisch gemahlen	<b>100 g</b> Staudensellerie
<b>200 g</b> blaue Trauben	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. 200 kcal

## Zubereitung

1. Hefe in 1/4 l lauwarmem Wasser auflösen, mit Mehlen, Zucker und 1 TL Salz 5 Min. verkneten. Teig 45 Min. gehen lassen. Blech fetten.
2. Teig zu 12 Kugeln formen, 10 Min. ruhen lassen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. In die Teigkugeln ein Loch drücken und mit kreisenden Bewegungen erweitern. Bagels in siedendem Salzwasser 1 Min. ziehen lassen, dabei einmal wenden. Auf das Blech heben, mit verquirltem Ei bestreichen. Im Ofen (Mitte) 25 Min. backen.
3. Käse zerdrücken und mit Frischkäse glatt rühren. Salzen und pfeffern. Sellerie putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Bagels waagrecht halbieren, beide Hälften mit Creme bestreichen. Sellerie und Trauben auf die unteren Hälften verteilen. Deckel auflegen.