

Bagels americanos com REX RUSTICO e IREKS UNI PLUS

Massa

Farinha de trigo de média força	3,600 kg
REX RUSTICO	0,400 kg
IREKS UNI PLUS	0,040 kg
Açúcar	0,120 kg
Manteiga	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,080 kg
Água (aprox.)	2,150 kg
Total	6,590 kg

Banho maltado

MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Sal	0,005 kg
Água	1,500 kg
Total	1,605 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir peças de 0,075 kg e deixar repousar 15 – 20 minutos.
- Formar as peças, fazer um buraco no centro, humedecer e decorar com IREKS-TOPPING ou outras sementes (opcional).
- Colocar as peças em telas ou tabuleiros e guardar em câmara de frio ou no frigorífico a 4 °C durante cerca de 20 horas.
- Cozer com um dos seguintes métodos: por ebulição* ou com vapor do forno**.
- Cozer de entrada a 230 °C (com muito vapor), baixando para 200 °C durante 20 minutos.

* **Método por ebulição:** ferver as peças no banho maltado cerca de 45 segundos de cada lado, retirar e escorrer. Deixar repousar cerca de 10 minutos à temperatura ambiente.

** **Método com vapor do forno:** cozer a 200 °C (com muito vapor, aprox. 4 litros) durante 4 – 5 minutos e deixar repousar cerca de 10 minutos.

