

Bagels americanos

con REX DURUM y MALTA BACKEXTRAKT

Masa

Harina de trigo	3,600 kg
REX DURUM	0,400 kg
Mantequilla	0,120 kg
Azúcar	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,080 kg
Agua (aprox.)	2,150 kg
Total	6,550 kg

Baño malteado

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,075 kg.
- Dejar reposar unos 15 – 20 minutos.
- Formar el agujero central, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING o con otras semillas.
- Colocar las piezas sobre telas o bandejas de horno y guardar en cámara de frío o nevera a +4 °C durante unas 20 horas.
- Llegado este punto, se puede continuar con dos métodos diferentes: el tradicional por ebullición o el más productivo (pero menos sabroso) con vapor de horno:

Método por ebullición

- Hervir las piezas en el baño malteado durante unos 45 segundos por cada lado, extraer y escurrir.
- Dejar reposar a temperatura ambiente unos 10 minutos.

Método con vapor de horno

- Introducir en el horno a 200 °C (con mucho vapor, aprox. 4 litros) y cocer 4 o 5 minutos.
- Sacar del horno y dejar reposar unos 10 minutos.

RECETAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Cocción final

- La cocción final es válida para los dos métodos: cocer de entrada a 230 °C, bajando a 200 °C (con mucho vapor) durante unos 20 minutos.

 **malta** BACKEXTRAKT

*Rex
Durum*



RECETAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS