

# Bagels americanos

## con REX RUSTICO e IREKS UNI PLUS

### Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,600 kg
REX RUSTICO	0,400 kg
IREKS UNI PLUS	0,040 kg
Azúcar	0,120 kg
Mantequilla	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,080 kg
Agua (aprox.)	2,150 kg
<b>Total</b>	<b>6,590 kg</b>

### Baño malteado

MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Sal	0,005 kg
Agua	1,500 kg
<b>Total</b>	<b>1,605 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir piezas de 0,075 kg y dejar reposar 15 – 20 minutos.
- Formar las piezas, hacer un agujero en el centro, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING u otras semillas (opcional).
- Colocar las piezas en telas o bandejas y guardar en cámara de frío o en la nevera a 4 °C durante unas 20 horas.
- Cocer con alguno de los siguientes métodos: por ebullición\* o con vapor de horno\*\*.
- Cocer de entrada a 230 °C (con mucho vapor), bajando a 200 °C durante 20 minutos.

\* **Método por ebullición:** hervir las piezas en el baño malteado unos 45 segundos por cada lado, retirar y escurrir. Dejar reposar unos 10 minutos a temperatura ambiente.

\*\* **Método con vapor de horno:** cocer a 200 °C (con mucho vapor, aprox. 4 litros) durante 4 – 5 minutos y dejar reposar unos 10 minutos.

