

Bagels com CORN-PEPP

Farinha de trigo	8,500 kg
CORN-PEPP	1,500 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,200 kg
IDEAL FROST	0,150 kg
Sal	0,170 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	5,800 kg
Total	16,770 kg

Topping

Linhaça, flocos de aveia, sementes de girassol e sementes de abóbora (1·1·1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 22 – 24 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,250 kg, bolear e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,075 kg) e bolear.
- Formar as peças em forma de bagel, colocá-las em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 16 – 18 horas em câmara de fermentação controlada a 5 °C.
- Ao dia seguinte, branquear as peças em água fervente durante cerca de 30 segundos, decorar com o topping e voltar a colocá-las nos tabuleiros.
- Imediatamente, cozer a 230 °C (com vapor) durante 14 – 16 minutos.
Abrir o registo 2 minutos antes de finalizar a cozedura.

