

Bagels com MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo	8,500 kg
Farinha de centeio	1,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,400 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Gelo	1,500 kg
Água fria (aprox.)	3,700 kg
Total	16,100 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.

