

Bagels

con CORN-PEPP

Harina 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
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	5,800 kg
Total	16,770 kg

Topping

Linaza, copos de avena, semillas de girasol y semillas de calabaza (1·1·1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 22 – 24 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,250 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,075 kg) y bolear.
- Formar las piezas en forma de bagel, colocarlas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 16 – 18 horas en cámara de fermentación controlada a 5 °C.
- Al día siguiente, escaldar las piezas en agua hirviendo durante unos 30 segundos, rebozar con el topping y volver a colocarlas en las bandejas.
- Inmediatamente, cocer a 230 °C (con vapor) durante 14 – 16 minutos.
Abrir el tiro 2 minutos antes de finalizar la cocción.

