

Bagels

con CORN-PEPP, MASA MADRE PIE, EXTRACTO DE MALTA e IDEAL FROST

| | |
|-------------------|-----------|
| 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.

