

Bagels

con DINKELBERGER-VOLLKORN e IREKS UNI PLUS

Masa

Harina de trigo de media fuerza	6,000 kg
DINKELBERGER-VOLLKORN	4,000 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Azúcar	0,500 kg
Mantequilla	0,500 kg
Sal	0,120 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	5,000 kg
Total	16,370 kg

Baño malteado

MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Sal	0,005 kg
Agua	1,500 kg
Total	1,605 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 23 – 24 °C.
- Dividir piezas de 0,090 kg y dejar reposar 10 – 15 minutos.
- Formar las piezas, hacer un agujero en el centro, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING u otras semillas (opcional).
- Fermentar durante 16 – 20 horas a 7 – 10 °C.
- 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.

