

# Bagels

## con MALZPERLE PLUS

Harina de trigo	8,500 kg
Harina de centeno	1,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,400 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Hielo	1,500 kg
Agua fría (aprox.)	3,700 kg
<b>Total</b>	<b>16,100 kg</b>

### 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.

