

# Calzone bagels

com REX MILANO, MASA MADRE DURUM e MALTA AROMA

Farinha de trigo	5,000 kg
REX MILANO	4,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
MASA MADRE DURUM	0,300 kg
MALTA AROMA	0,150 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	5,300 kg
<b>Total</b>	<b>16,650 kg</b>

## Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Laminar uma “manta” com cerca de 1,8 cm de espessura (um tamanho de 20 x 25 cm serve para dois bagels), polvilhar com queijo, bacon, azeitonas e pimento e enrolar formando uma barra.
- Cortar a barra ao meio longitudinalmente, unir os dois extremos formando um círculo e colocar as peças com a superfície cortada para cima em formas redondas.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, polvilhar as peças com queijo.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 17 minutos.

