

Calzone bagels

con REX MILANO, MASA MADRE DURUM y MALTA AROMA

Harina de trigo	5,000 kg
REX MILANO	4,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
MASA MADRE DURUM	0,300 kg
MALTA AROMA	0,150 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	5,300 kg
Total	16,650 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Laminar una “manta” de unos 1,8 cm de grosor (un tamaño de 20 x 25 cm da para dos bagels), espolvorear con queso, beicon, aceitunas y pimienta y enrollar formando una barra.
- Cortar la barra por la mitad longitudinalmente, unir los dos extremos formando un círculo y colocar las piezas con la superficie cortada hacia arriba en moldes redondos.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, espolvorear las piezas con queso.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 17 minutos.

