

Bagels

con IREKS MAÍZ e IREKS UNI PLUS

Harina de trigo	7,000 kg
IREKS MAÍZ	3,000 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Margarina/mantequilla	0,300 kg
Azúcar	0,300 kg
Sal	0,140 kg
Levadura	0,200 kg
<u>Agua fría (aprox.)</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	16,040 kg

Topping

Maíz extrusionado

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,100 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 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 220 °C (con vapor) durante 20 minutos.
Abrir el tiro 2 minutos antes de finalizar la cocción.

