

Bagels (topping bío)

Mezcla para inclusión
y topping

Phil Fleurance Campasine Bío

Nº 1262

Sémola de trigo con salvado, harina de trigo

Otras aplicaciones:

Incorporaciones y coberturas para pan
rústico bío y baguette bío



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,2 kg

Terre d'Arômes Campasine®: 0,8 kg

Azúcar: 1 kg

Aceite de colza: 0,3 kg

Levadura: 0,3 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 5 a 5,2 L

Phil Fleurance Campasine® Bío: QS

Agua con miel para
escaldar:

Agua: 3 L

Miel: 0,06 kg

Temperatura de base: 58°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 16 minutos.
Espirale: 10 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

División: en bolas de 80 g.

Reposo intermedio: 15 minutos.

Formado: manual, hacer un agujero en el centro de la bola y estirar ligeramente hasta obtener un diámetro de aproximadamente 5 a 6 cm, formando un bagel.

Fermentación final: 60 minutos a 25°C con 80% humedad.

Cocción: sumergir en agua con miel apenas hervida durante 2 minutos por cada lado. Añadir el Phil Fleurance Campasine® Bío y hornear durante 15 minutos a 180 °C en horno con ventilación.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984