

Bagels intensos

Masa madre líquida
Phil Levain



Easy Levain Centeno Gran Aroma

N° 2117

Afrutado y acidulado, con notas
de fruta compotada

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan especial



INGREDIENTES

Harina de fuerza: 10 kg

Easy Levain Centeno Gran Aroma: 0,4 kg

Aceite de colza: 0,3 kg

Azúcar: 1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 4,9 a 5 L

Levadura: 0,3 kg

Método con dosificación 4%

Temperatura de base: 58-60°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Oblicua: 18 a 20 minutos.
Espiral: 10 minutos.

Temperatura de la masa: 25-27°C.

División: en piezas de 120 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: manual, hacer un agujero en el centro de la bola y estirar al formato bagel, con un agujero de aproximadamente 5 a 6 cm de diámetro.

Fermentación final: 1h15 a 1h30 a 25°C.

Horneado: pintar con huevo y espolvorear semillas como sésamo, amapola, etc.
Hornear en un horno con ventilación.

Cocción: 8-10 minutos a 180°C.

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

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984