

Bagels

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Gran Aroma CRC®

N° 1113

Malteado, con notas de café, de cacahuete y de turba

Otras aplicaciones:

Pan especial, bagels, baguette



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,9 kg

Terre d'Arômes Trigo Gran Aroma CRC®: 0,1 kg

Phil Super Viennoiserie Concentré: 0,05 kg

Azúcar: 1 kg

Aceite de colza: 0,4 kg

Levadura: 0,4 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 5 L

Método con dosificación 1%

Temperatura de base: 60°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 14 minutos.
Espiral: 9 minutos.

Temperatura de la masa: 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 al formato bagel, con un agujero de aproximadamente 5 a 6 cm de diámetro. Añadir el topping deseado.

Fermentación final: 30 minutos a 25°C con 80% humedad.

Cocción: sumergir en agua salada apenas hirviendo durante 1 minuto por cada lado y luego hornear durante 20 minutos a 185 °C (suelo) y 205°C (cúpula).