

Bagel (topping bio)

Mélange Topping
et Inclusion

Phil Fleurage Campasine Bio

N° 1262

Semoule de blé vêtue, farine de blé

Autres applications :

Inclusion et topping pour pain rustique
bio, pain baguette bio



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,2 kg

Terre d'Arômes Campasine® : 0,8 kg

Sucre : 1 kg

Huile de colza : 0,3 kg

Levure : 0,3 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 5 à 5,2 L

Phil Fleurage Campasine® Bio : QS

Eau au miel pour
pochage:

Eau : 3 L

Miel : 0,06 kg

Température de base : 58°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 16 minutes.
Spirale : 10 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Division : en boules de 80 g.

Détente : laisser reposer 15 minutes.

Façonnage : manuel, faire un trou au milieu de la boule et étirer légèrement au format bagel jusqu'à obtenir un diamètre d'environ 5 à 6 cm.

Apprêt : 60 minutes à 25°C avec 80% d'humidité.

Cuisson : plonger dans l'eau au miel frémissante 2 minutes de chaque côté. Ajouter le Phil Fleurage Campasine® Bio puis enfourner 15 minutes à 180 °C au four ventilé.