

Bagels

Levain liquide
Phil Levain



Easy Levain Seigle Grand Arôme

N° 2117

Fruité acidulé, avec des notes de fruit cuit

Autres applications :

Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine de Gruau : 10 kg

Easy Levain Seigle Grand Arôme : 0,4 kg

Huile de colza : 0,3 kg

Sucre : 1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 4,9 à 5 L

Levure : 0,3 kg

Méthode à 4% de dosage

Température de base : 58-60°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 18 à 20 minutes.
Spirale : 10 minutes.

Température de la pâte : 25-27°C.

Division : en pâtons de 120 g.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

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

Apprêt : 1h15 à 1h30 à 25°C.

Enfournement : dorer et saupoudrer de graines type sésame, pavot, etc. Enfourner dans un four ventilé.

Cuisson : 8-10 minutes à 180°C.