

Bagels

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Grand Arôme CRC®

N° 1113

Malté, avec des notes de café, de cacahuète et de boisé

Autres applications :

Pain spécial, bagels, baguette



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,9 kg

Terre d'Arômes Blé Grand Arôme CRC® : 0,1 kg

Phil Super Viennoiserie Concentré : 0,05 kg

Sucre : 1 kg

Huile de colza : 0,4 kg

Levure : 0,4 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 5 L

Méthode à 1% de dosage

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 14 minutes.
Spirale : 9 minutes.

Température de la pâte : 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 au format bagel avec un trou d'environ 5 à 6 cm de diamètre. Ajouter le topping souhaité.

Apprêt : 30 minutes à 25°C avec 80% d'humidité.

Cuisson : plonger dans l'eau salé frémissante 1 minute de chaque côté puis enfourner 20 minutes à 185 °C (sole) et 205°C (voûte).