

Formula: Bagels

MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD EN GRAMOS	% SOBRE HARINA	% SOBRE TOTAL
RECORTES PROPIA MASA			0.0 %	
	HARINA (300 W)	10,000		56.3 %
	HARINA (220 W)			0.0 %
	AGUA TIBIA	6,500	65.0 %	36.6 %
	ACEITE	500	5.0 %	2.8 %
	SAL	250	2.5 %	1.4 %
	AZUCAR	250	2.5 %	1.4 %
M	MEJORANTE	100	1.0 %	0.6 %
A	LEVADURA SECA	100	1.0 %	0.6 %
S	HARINA DE MALTA	50	0.5 %	0.3 %
A				
*(1).TOTAL MASA.....		17,750	% Sobre la Masa	100.0 %
GRA				
SA				
*(2). TOTAL GRASA.....		0		
TOTAL MASA + GRASA				
RELLENO			% Total Relleno	
R				
E				
N				
O				
*(3). TOTAL RELLENO.....			0.0 %	0.0%
TOTAL (+1+2+3)		17,750		100.0%
Datos				
Peso masa Pieza.....		80 Grs		
Peso relleno Pieza.....		0 Grs		
Peso Total pieza.....		80 Grs		
Temperatura Final Masa °C.....		25 °C.		
Tiempo Amasado 1ª Velocidad.....		90 Seg.		
Tiempo Amasado 2ª Velocidad**.....		480 Seg.		
Temperatura de la Grasa.....				
Nº. Capas de Grasa.....				



PROCESO:

- 1º.- Amasar todo junto y hacer una masa fina y elástica. Temperatura 25 °C.
- 2º.- Hacer piezas redondas de 80 grs y dejar reposar unos 15 minutos
- 3º.- A continuación hacerles un agujero en el centro y dejar fermentar a 28 °C. y 75% HH.RR. durante 90 minutos aprox.
- 4º.- Introducir los Bagels en agua hirviendo (escaldado) hasta que floten.(1 minuto aprox.).
- 5º.- Sacar del agua los Bagels y ponerlos en bandejas. pintar con yema de huevo y decorar con sesamo o amapola, o queso rallado o cebolla en polvo. También se pueden pintar con mantequilla derretida
- 6º.- Cocer en horno a 220 °C. durante 25 minutos aprox.

