



Bagels med REKORD og GERSTEN-MALTEX

Hvedemel	8.500 g
Rugsigtemel	1.500 g
REKORD	200 g
GERSTEN-MALTEX	200 g
Salt	200 g
Gær	300 g
Is	1.500 g
Vand, koldt	3.700 g
Totalvægt	16.100 g

Æltetid:	4 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	22 – 24 °C
Liggetid:	ingen
Dejvægt:	2.250 g/30 stk.
Hviletid:	15 min.
Opslåning:	bagels
Rasketid:	natten over på køl, efter raskning anbefales det at spraye dem med vand.
Bagetemp.:	230 °C, faldende til 210 °C, giv damp og giv damp igen efter 90 sek.
Bagetid:	14 – 16 min.

Fremgangsmåde:

Efter hviletiden rulles dejstykkerne ud i en længde af 15 – 20 cm. lægges sammen og rulles i samlingen, vendes evt. i topping, lægges på plader med bagepapir, herefter på køl natten over.

Topping:

Hørfrø, havregryn, solsikkefrø og græskarkerner 1:1:1:1

