

# Bagels

med IREKS PAN STABIL og IREKS FROST PREMIUM



|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Hvedemel             | 10.000 g        |
| Sukker               | 300 g           |
| Røremargarine        | 300 g           |
| IREKS PAN STABIL     | 200 g           |
| IREKS FROST PREMIUM* | 150 g           |
| Salt                 | 200 g           |
| Gær                  | 200 g           |
| Vand, ca.            | 5.000 g         |
| <b>Totalvægt</b>     | <b>16.350 g</b> |

\* Kan erstattes med IREKS FROST PLATIN i samme mængde.

|                |                                                                                                                        |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Æltetid:       | 6 min. langsomt + 4 min. hurtigt                                                                                       |
| Dejtemp.:      | 25 °C                                                                                                                  |
| Liggetid:      | Ingen                                                                                                                  |
| Dejvægt:       | 2.200 g pr. bræk á 30 stk.                                                                                             |
| Hviletid:      | Ca. 5 min. i bræk                                                                                                      |
| Fremgangsmåde: | Efter liggetiden formes stykkerne til bagels. Efter rasketiden sprayes de med vand. Bages som normalt for specialbrød. |
| Rasketid:      | Ca. 90 min. i bageriet under plastik, eller natten over på køl                                                         |

Opskriften fortsættes på bagsiden

Bagetemp.:

Som normalt for specialbrød

Bagetid:

Ca. 15 min., bages med fuld damp. Har man mulighed for det, forlænges reduktionstiden, og man giver evt. damp igen (bagels skal skoldes).