

Bagels

med PICANDO, PROZIMI og CARAT

Hvetemel	8500 g
PICANDO	1500 g
PROZIMI	200 g
CARAT	150 g
Sukker	300 g
Margarin / Smør	300 g
Salt	140 g
Gjær	200 g
Vann, ca.	4950 g
<hr/> Total deigvekt	<hr/> 16240 g

Eltetid:	3 min. sakte +6 min. fort
Deigtemperatur:	26 °C – 27 °C
Liggetid:	Ingen
Deigvekt:	70 g – 2100 g per press.
Liggetid:	15 – 20 min.
Rasketid:	15 – 20 min. i bakeriet med plast over. Ved direkte deig føring skal de på rask ca. 20 – 25 min.
Fremgangsmåte:	Etter kort liggetid, deles deigen i små stykker og virkes runde, og der etter formes som Bagels. Settes på plater med bake papir og settes på kjøll 15 – 20 timer. (+ 4 °C)
Koknings prosess:	Settes i trelle ovn, ved 200 °C. giver 4 l steam og stekes i 4 min. Tas ut og stå i bakeriet i ca. 10 min.
Steke prosess:	Gi 4 l steam (30 sek.), 1 min. forsenkings tid. Start 20 °C. under rundstykke temperatur, og steke dem med fallende temperatur. Åpen trekket de siste 2 min.
Steketid:	ca. 20 min.
Topping:	Valmue frø, sesamfrø.



RECIPE SERVICE

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com


IREKS