

Havre-bagels

med PASTE FOR TASTE HAVRE, IREKS PAN STABIL OG IREKS FROST PLATIN

**Dej:**

Hvedemel	10.000 g
PASTE FOR TASTE HAVRE	3.000 g
IREKS PAN STABIL	200 g
IREKS FROST PLATIN	150 g
Sukker	300 g
Røremargarine	300 g
Salt	200 g
Gær	200 g
Vand, ca.	5.650 g
Totalvægt	20.000 g

Æltetid: 6 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ingen

Dejvægt: 120 g

Hviletid: Ca. 5 min.

Fremgangsmåde: Vejes af og virkes runde. Rulles derefter ud og formes som bagels. Stryges og vendes i topping. Sættes på plade med papir.

Topping: Sesam og majsdrys 1:1

Rasketid: Ca. 90 min. i bageriet under plastik eller natten over på køl.

Bagetemp.: 240 °C, faldende til 210 °C med damp,. Der dampes igen efter 3 min. (dobbel damp).

Bagetid: 12 – 15 min.