



RETETA DE BAZA



Bagels folosind IREKS AROMATIC

Făină de grâu tip 550	8,500 kg
Făină de secară tip 997	1,500 kg
IREKS AROMATIC	0,400 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,300 kg
Gheata	1,500 kg
Apă (rece), aprox.	3,700 l
Greutate totală	16,100 kg

Timp de malaxare: 4 + 6 minute

Temperatura aluatului: 22 – 24 °C

Timp de fermentare: nu

Portionare: 2,250 kg/30 buc

Dospire intermediară: 15 minute

Procesare: bagels

Dospire finală: peste noapte la 5 °C

Temperatura de coacere: 230 °C, cu abur (opariți timp de aprox. 30 secunde înainte de coacere)

Timp de coacere: 14 – 16 minute

Instructiuni de folosire: Dupa dospirea intermediara, divizati aluatul folosind divizorul/modelatorul si modelati rotund, procesati in forma de covrigi rotunzi si puneti bucatile de aluat pe tavi tapetate cu hartie de copt. Depozitati bucatile de aluat peste noapte la 5 °C si opariti-le timp de 30 de secunde in ziua urmatoare. Daca doriti, presati-le in topping si puneti-le inapoi pe tava de copt. Apoi coaceti imediat, cu abur, si deschideti trapa cu 2 minute inainte de sfarsitul timpului de coacere.

Topping: seminte de in, fulgi de ovaz, seminte de floarea soarelui. seminte de dovleac (1:1:1:1)

