

Bagels koristeći IREKS SOFT MAIS i PANIFARIN



Pšenično brašno tip 500	7,000 kg
IREKS SOFT MAIS	3,000 kg
PANIFARIN	0,100 kg
Maslac/margarin	0,300 kg
Šećer	0,300 kg
So	0,200 kg
Kvasac	0,200 kg
<u>Voda, oko</u>	<u>5,000 l</u>
Ukupna masa	16,100 kg

Vreme zamesa: 3 + 6 min, spiralni mikser

Temperatura testa: 26 – 27 °C

Fermentacija u masi: -

Odvaga testa: 2,100 kg/30 komada

Međufermentacija: 15 – 20 min

Uputstvo za rad: Nakon zamesa, podeliti testo na kugle, oblikovati okruglo i ostaviti da odmore. Nakon međufermentacije oblikovati bagelse i složiti na papir sa prethodno postavljenim pekarskim papirom. Potom fermentisati.

Završna fermentacija: 15 – 20 sati na 4 °C

Proces parenja: Pariti u etažnoj peći (konvektomatu) na oko 200 °C, 4 min sa 4,000 l pare. Ostaviti na oko 10 min na sobnoj temperature.

Proces pečenja:

Pustiti 4,000 l pare u 1. minuti (oko 30 sec). 220 °C početna temperatura, potom peći uz obaranje temperature. Otvoriti cug 2 min pre kraja pečenja.

Vreme pečenja:

oko 20 min