

“Bagels” koristeći PASTA ACIDU

	masa/%	masa/kg
Pšenično belo brašno tip 500	85,0	8,500
Raženo brašno tip 997	15,0	1,500
PASTA ACIDA	4,0	0,400
So	2,0	0,200
Kvasac	3,0	0,300
Led	15,0	1,500
Voda (hladna), oko	37,0	3,700 l
Ukupna masa		16,100

Vreme zamesa:	4 + 6 min
Temperatura testa:	22 – 24 °C
Fermentacija u masi:	nema
Odvaga testa:	2,250 kg/30 kom
Međufermentacija:	15 min
Oblikovanje:	bagel
Završna fermentacija:	preko noći na 5 °C
Temperatura pečenja:	230 °C, uz dodavanje pare (pre pečenja kuvati oko 30 sek)
Vreme pečenja:	14 – 16 min

Uputstvo za rad:

Nakon međufermentacije, pomoću delilice/oblikatora podeliti i oblikovati testene komade u kuglice, nakon čega se formiraju bageli koji se slažu na plehove sa prethodno postavljenim pekarskim papirom. Čuvati bagele preko noći na 5 °C, narednog dana potopiti ih u ključalu vodu na 30 sekundi. Po želji, može se naneti posip i vratiti na plehove. Odmah nakon toga, peći sa parom a poslednja 2 minuta pečenja otvoriti cug.

Posip:

semenke lana, ovsene pahuljice, suncokretove semenke, semenke bundeve (1:1:1:1)

