

Bageli s IREKS SOFT MAIS i STABILASE



Pšenično bijelo brašno tip 550	7,000 kg
IREKS SOFT MAIS	3,000 kg
STABILASE	0,100 kg
Maslac/margarin	0,300 kg
Šećer	0,300 kg
Sol	0,200 kg
Kvasac	0,200 kg
Voda, oko	5,000 l
Ukupno	16,100 kg

Vrijeme zamjesa: 3 + 6 min, spiralna mijesilica

Temperatura tijesta: 26 – 27 °C

Odmaranje tijesta: nema

Dijeljenje: 2,100 kg/30 komada

Intermedijalna fermentacija: 15 – 20 min

Upute za rad: Nakon miješanja, podijelite tijesto u tjestene kugle, oblikujte okruglo i ostavite fermentirati. Nakon intermedijalne fermentacije, oblikujte bagele i postavite ih na plehove s papirom za pečenje. Ostavite na završnu fermentaciju.

Završna fermentacija: 15 – 20 sati u hladnoj komori na 4 °C

Parno pečenje: Pecite u etažnoj peći (konvektomatu) na oko 200 °C 4 minute uz dodatak 4 l pare. Nakon pečenja ostavite da stoji u prostoriji oko 10 minuta.

Pečenje: Dodajte 4 l pare tijekom prve minute (oko 30 sekundi). Početna temperatura od 220 °C, pecite uz opadanje temperature. Otvorite ozračnike 2 minute prije kraja pečenja.

Vrijeme pečenja: oko 20 min