

## Bagels

### İREKS RUSTICO ile çalışılmış

Buğday unu tip 550	8,500 kg
Çavdar unu tip 997	1,500 kg
İREKS RUSTICO	0,400 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,300 kg
Buz	1,500 kg
Su (soğuk), yaklaşık	3,700 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>16,100 kg</b>

Yoğurma süresi: 4 + 6 dakika

Hamur sıcaklığı: 22 °C – 24 °C

1. Fermantasyon: Yok

Hamur ağırlığı: 2,250 kg/30 adet

Ara dinlendirme: 15 dakika

İşleme şekli: Bagels

2. Fermantasyon: Gece boyunca 5 °C'de

Fırın sıcaklığı: 230 °C'de, buhar verilerek (pişirmeden önce yaklaşık 30 saniye kadar haşlayınız)

Pişirme süresi: 14 – 16 dakika

Uygulama:

Hamur, ara dinlendirmeden sonra, hamur bölme makinesi ile bölünür ve yuvarlanır, bagel şeklinde işlenir ve yağlı kâğıtlı tepsilere dizilir. Hamur parçaları gece boyunca 5 °C'de bekletilir ve ertesi gün yaklaşık 30 saniye kadar sıcak suda haşlanır. İsteğe göre Toppinge bandırılır ve tekrar tepsilere dizilir. Ardından buhar verilerek pişirilir. Pişirme süresinin bitimine 2 dakika kala baca açılır.

Topping:

Keten tohumu, yulaf ezmesi, ay çekirdeği, kabak çekirdeği (1:1:1:1)

