



BAGELS

KOMPLET Buttertoast	1.000 g
Acqua	420 g
Miele	20 g
Lievito di birra	25 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, non troppo lavorato.

Tempo d'impasto: 10 min 1° velocità.

Temperatura d'impasto: 24-26°C

Riposo: 5 min. Pezzare nel formato di 110 g, allungare a 35 cm ca. unire le estremità per i primi 5 cm formando ad anello. Posizionare su teglia con carta da forno, precedentemente unta con poco staccante.

Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 25-30 min.ca.

Acqua di cottura:

Acqua	3 lt
Sale	40 g
Fecola di patate	40 g
Miele	40 g

Modalità d'impiego:

Miscelare il tutto, portare ad ebollizione.

Al momento dell'utilizzo abbassare la fiamma al minimo.

1° cottura: Immergere i Bagel nell'acqua di cottura, 1 minuto per ogni lato. Estrarre e posizionare su teglia con carta da forno. Decorare con semi di sesamo.

2° cottura: Forno statico cielo 230°C, platea 210°C per 23 min ca. con 3 secondi di vapore. Rotor 200°C.

Quando freddi, tagliare e farcire a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!