

DARK MALT ZAVARKA BAGEL

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Zavarka Dark Malt	2,000 kg	20.00%
Pulso Soft'n Fresh	0,200 kg	2.00%
Hefeteig		
Zucker	0,750 kg	7.50%
Salz	0,150 kg	1.50%
Speiseöl	1,000 kg	10.00%
Kastalia 1:1	0,600 kg	6.00%
Wasser	3,700 kg	37.00%
Gesamtgewicht	18,400 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 3 + 7 Min.

Teigtemperatur: 24 - 27 °C

Teigruhe: 5 Min.

Ballengare: 5 Min.

Teigeinlage: 2,700 kg Ballengewicht

Gare: 60 Min.

Ofentemperatur: 210 - 190 °C

Schwaden: ohne

Backzeit: 10 - 12 Min.

Aufarbeitung zu Bagels oder Buns. Vor dem Backen mit Ei abstreichen und mit dem gewünschten Dekor bestreuen.