



Bagel ai cereali e semi

Ciambella soffice ai cereali e semi ideale da farcire

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



impasto

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%	g 1000
CEREAL PLUS 50%	g 500
FARINA - 240W	g 500
ACQUA	g 900-950
OLIO D'OLIVA	g 80
LIEVITO DI BIRRA	g 50

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

Riposo: 5 minuti a 22-24°C

Lievitazione: 80-90 minuti a 28-30°C

Cottura: a 210-220°C, con vapore, per 25 minuti

COMPOSIZIONE FINALE

IMPASTO - impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO - lasciare riposare a 22-24°C per 5 minuti.

SPEZZATURA - tranciare in pezzi da g 60-100

FORMATURA - arrotolare a forma di filone, unire i due lembi formando delle ciambelle.

Far aderire sulla superficie dei semi di sesamo o di papavero o DECORGRAIN.

LIEVITAZIONE - porre in cella di lievitazione a 28-30°C - 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA - cuocere a 230-240°C con vapore iniziale per circa 12 minuti circa.

Confezionare in sacchetti di polietene una volta che i pani avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 5-7 giorni.