

Bagel



Teigbereitung

10,000 kg	Weizenmehl, 550	1,000 kg	<ul style="list-style-type: none"> - Teigtemperatur 25 – 26°C - Teig gut auskneten
5,500 kg	Wasser	0,550 kg	
0,800 kg	Hefe	0,080 kg	
0,200 kg	Backmalz	0,020 kg	
0,400 kg	Zucker	0,040 kg	
0,600 kg	Speiseöl	0,060 kg	
0,200 kg	Salz	0,020 kg	
17,700 kg	Bagelteig	1,770 kg	- 20 min. Teigruhe

Verarbeitung

- 1750 g Pressengewicht
- Zu 30 Wirklingen abpressen und kurz entspannen lassen
- Wirklinge mit einem Loch in der Mitte versehen und die typische Form herstellen
- Bei halber Gare werden die Bagel auf ca. 2°C abgekühlt und 1 – 2 Tage gelagert
- Nach der Lagerung werden die Bagel kurz in kochendes Wasser gelegt und je nach bedarf in Saatgut gewälzt
- bei 230 °C noch ca. 15 min. Backen (Schwaden geben)