

Chia Bagel

REX CHIA ile çalışılmış

Buğday unu	3.750 kg
REX CHIA	3.750 kg
Buğday irmiği	2.500 kg
Margarin	0.700 kg
Kristal şeker	0.300 kg
Süt tozu	0.150 kg
Tuz	0.150 kg
Maya	0.300 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>5.800 l</u>
Toplam ağırlık	17.400 kg

Karıştırma süresi: Yaklaşık 4+ 7 dakika

Hamur sıcaklığı: Yaklaşık 24° C

1.Fermantasyon: Yaklaşık 10 dakika

Hamur ağırlığı: 0.070 kg

Ara dinlendirme: Yaklaşık 10 dakika

İşleme şekli: Bagel simit

2.Fermantasyon: Yaklaşık 50 dakika

Fırın sıcaklığı: 220° C - 200° C İlk pişirme sıcaklığı 200° C dir. Yaklaşık 4 litre buhar verilir ve bageller 4 dakika boyunca buhar ile pişirilir. Ardından fırından çıkartılır ve 10 dakika dinlendirilir. Son pişirme 220° C, 4 litre buharla beraber yaklaşık 19 dakika pişirilir.

Pişirme süresi: Yaklaşık 19 dakika

Uygulama: Karıştırma süresinden sonra, hamur 0,070 kg olarak kesilir, yuvarlanarak ara dinlendirmeye bırakılır. Ardından yuvarlanmış hamur parçalarının ortasına delik açılarak tavalara dizilir ve 2.Fermantasyona bırakılır.

Süsleme: Chia tohumu