

Bagels con PASTA ACIDA

Farina di grano tenero	10,000 kg
PASTA ACIDA	0,500 kg
Zucchero	0,300 kg
Margarina	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,160 kg
Acqua, ca.	5,000 l
Totale impasto	16,460 kg

Impasto:	2 minuti in 1 ^a velocità + 6 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	26 - 27 °C
Riposo impasto:	nessuno
Pezzatura:	2,200 kg per spezzatrice da 37 pezzi
Riposo intermedio:	15 minuti
Lavorazione:	spezzare i pastoni e arrotolare le pastelle; dopo poco formare i bagel forando la parte centrale delle pastelle a mo' di ciambella. Quindi mettere i bagels a lievitare in frigorifero a 4 °C per ca. 15 - 20 ore
Lievitazione finale:	porre a lievitare i bagels, coperti con un telo di plastica, a temperatura ambiente per ca. 60 minuti
Cottura:	infornare a 210 °C per 20 minuti con almeno 30 secondi di vapore (ca. 4 l); dopo aver infornato abbassare la temperatura a 180 °C e cuocere gli ultimi 2 minuti con tiraggio aperto

