

BAGEL

με VITASON MAIS 50%

Υλικά:

Vitason Mais 50% SONNEVELD	880 γρ.
Νερό	1.000 γρ.
Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD	60 γρ.
Αλεύρι τύπου 70% Δυνατό	1.320 γρ.
Ηλιέλαιο	120 γρ.
Μαγιά	50 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 8 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και 2 λεπτά στη 2^η ταχύτητα μέχρι να γίνουν μία απαλή ζύμη.

Θερμοκρασία ζύμης: 22 - 24°C

Ξεκούραση ζύμης: 10 λεπτά

Κόβουμε σε τεμάχια βάρους 100 γρ. και δίνουμε σχήμα bagel.

Ρολάρουμε κάθε bagel επάνω σε ντεκόρ καλαμποκιού.

Τοποθετούμε τα bagel στο ψυγείο για 12 - 18 ώρες.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 33°C

Σχετική Υγρασία: 75%

Χρόνος: 60 λεπτά

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία: Αρχικά στους 200°C και μετά μειώνουμε στους 170°C

Χρόνος: 12-16 λεπτά.