

## Bajgle z MALZPERLE S

Mąka pszenna typ 550	8,500 kg
Mąka żytnia typ 720	1,500 kg
MALZPERLE S	0,400 kg
Sól	0,200 kg
Drożdże	0,300 kg
Lód	1,500 kg
Woda (zimna), ok.	3,700 l
<hr/> Ciężar ciasta	16,100 kg

Czas miesienia:	4 + 6 minut
Temperatura ciasta:	22 – 24 °C
Leżakowanie:	brak
Naważka ciasta:	2,250 kg/30 kęsów
Fermentacja pośrednia:	15 minut
Obróbka:	bajgle
Fermentacja końcowa:	przez noc w 5 °C
Temperatura wypieku:	230 °C, z zaparowaniem (zanurzyć we wrzątku na ok. 30 sekund przed wypiekiem)
Czas wypieku:	14 – 16 minut

Wskazówki przygotowania: Po fermentacji pośredniej, podzielić ciasto na kęsy za pomocą dzielarko - zaokrąglarki, zaokrąglić, uformować bajgle i ułożyć na blachach wyłożonych papierem do pieczenia. Uformowane kęsy przechowywać przez noc w temperaturze 5 °C, następnego dnia sparzyć we wrzącej wodzie przez ok. 30 sekund. Opcjonalnie obtoczyć w posypce i następnie odłożyć ponownie na blachy do pieczenia. Natychmiast wypiekać z zaparowaniem, otworzyć luft na 2 minuty przed końcem pieczenia.

Posypka: Siemię lniane, płatki owsiane, ziarna słonecznika, dynia (1:1:1:1)

