



PROTEIN BAGELS

PROTEIN BAGELS

Verkehrsbezeichnung: Protein Bagel

Zutaten Quellstück		
Slow Milling® Roggenmalz-Flocken		700 g
Sonnenblumenkerne, geröstet		500 g
Wasser (40 °C)		1.200 g
Gesamtes Quellstück		2.400 g
Zutaten Teig		
Quellstück		2.400 g
Weizenmehl Type 550		7.300 g
GoWell® Tasty Protein		2.000 g
GOOD Brioche 3 %		120 g
GOOD Super Fresh		50 g
Zucker		300 g
Pflanzliches Öl		300 g
Hefe		250 g
Salz		220 g
Wasser, ca.		5.000 g
Gesamtteig		17.940 g
Verarbeitung		
Teigtemperatur		24 °C
Knetzeit Spiralknetter	1. Gang	7 Minuten
	2. Gang	5 Minuten
Teigruhe		15 Minuten
Teigeinlage		80 g
Aufarbeitung		
Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. Nach der Teigruhe den Teig auf 8 mm ausrollen. Eine einfache Tour geben. Anschliessend auf 10 mm ausrollen und mit einem Donut-Ausstecher portionieren. Die Oberfläche befeuchten, in das Dekor drücken und über Nacht in der Kühlung lagern. Nach der Lagerung akklimatisieren lassen und backen.		
Dekor	Slow Milling® Crusty Crust WHITE Sonnenblumenkerne	
Backen		
Stückgare	Volle Gare und mit kräftig Schwaden schieben	
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur)	
Backzeit, ca.	10 Minuten	
Zug	1 Minute vor dem Backende öffnen	