



BAGEL AI CEREALI E SEMI

CIAMBELLA SOFFICE AI CEREALI E SEMI IDEALE DA FARCIRE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%
CEREAL PLUS 50%
FARINA - 240W
ACQUA
OLIO D'OLIVA
LIEVITO DI BIRRA

g 1000
g 500
g 500
g 900-950
g 80
g 50

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 5 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 80-90 minuti a 28-30°C
Cottura: a 230-240°C, con vapore iniziale, per 12 minuti circa

COMPOSIZIONE FINALE

IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO – lasciare riposare a 22-24°C per 5 minuti.

SPEZZATURA - tranciare in pezzi da g 60-100

FORMATURA - arrotolare a forma di filone, unire i due lembi formando delle ciambelle.
Far aderire sulla superficie dei semi di sesamo o di papavero o DECORGRAIN.

LIEVITAZIONE – porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per 60-70 minuti.

COTTURA - cuocere a 230-240°C con vapore iniziale per circa 12 minuti circa.

Confezionare in sacchetti di polietene una volta che i pani avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 5-7 giorni.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE