

KAURA &amp; MONIVILJA

# AITO BAGEL

Näyttävä ja terveellinen artesaanituote bagelin alkuperäisellä valmistustavalla.

## KAURABAGEL

307207	Levain Durum	1 000 g
562621	Idätetty Kaura	2 000 g
920277	Manitoba vehnä jauho	10 000 g
307206	Tuore palahiiva	350 g
414558	Suola	200 g
107200	K-kidesokeri	400 g
	Vesi	4 600 g
		<b>18 550 g</b>

## VALMISTUS

Kappalepaino:	120g
Taikin sekoitusaika:	2+7
Taikinakone:	Spiraali
Taikin lämpötila:	24° C
Lepoaika:	ei
Muotoilu bageliksi	
Nostatuslämpötila:	35 °C
Kosteus:	70 %
Keittäminen	1 min
Paistolämpötila:	Kiertoilmauuni 250 °C
Paistoaika:	5 min

## MONIVILJABAGEL

307207	Levain Durum	1 000 g
920575	Leipurin Monix	2 500 g
920277	Manitoba vehnä jauho	7 500 g
307206	Tuore palahiiva	350 g
414558	Suola	200 g
107200	K-kidesokeri	400 g
	Vesi	5 000 g
		<b>16 950 g</b>

## VALMISTUS

Kappalepaino:	120g
Taikin sekoitusaika:	2+7
Taikinakone:	Spiraali
Taikin lämpötila:	24° C
Lepoaika:	ei
Muotoilu bageliksi	
Nostatuslämpötila:	35 °C
Kosteus:	70 %
Keittäminen:	1 min
Paistolämpötila:	Kiertoilmauuni 250 °C
Paistoaika:	5 min