

BAGEL CON SESAMO CON ZEN+

Ingredienti:

ZEN+ cod. 604		1000 gr
Acqua	(45%)	450 gr
Lievito	(4%)	40 gr
Sale	(2%)	20 gr

Procedimento:

Impastare molto bene tutti gli ingredienti, temperatura finale 28 °C.

Lasciar riposare in massa per 20 minuti circa a una temperatura tra i 28 e i 32°C approssimativamente.

Spezzare con peso variabile dagli 80 ai 120 gr e lasciar riposare per 20/30 minuti.

Formare con il buco tipico delle ciambelle, poi passare la superficie con il sesamo.

Lasciar lievitare per 60 minuti circa, quindi cuocere a 180° con vapore per 15/20 minuti.

Proporre semplici o farciti a piacere. Si consiglia ad esempio l'abbinamento con formaggio spalmabile, salmone e aneto.

