

Bagel Integral

Tempo de preparo

 240 minutos

Rendimento

 34 unidades

Sobre a Receita

O Bagel Integral é uma versão saudável do tradicional bagel, feito com farinha de trigo integral. Este pão em formato de rosquinha é conhecido por sua te

Ingredientes

1. Farinha de Trigo Suprema Granos - 2Kg
2. Sal - 0,05Kg
3. Fermento Biológico Seco - 0,02Kg
4. Açúcar - 0,05Kg
5. Margarina - 0,05Kg
6. Reforçador Suprema - 0,03Kg
7. Água - 1,2Kg
8. Ingredientes para escaldar
9. Água - 2Kg
10. Bicarbonato de Sódio - 0,1Kg
11. Mel - 0,2Kg

Modo de Preparo

- 1 Coloque na masseira a Farinha de Trigo Suprema Granos, o reforçador Suprema, o sal, o açúcar, o fermento seco e misture por 1 minuto
- 2 Adicione a água e misture em velocidade baixa (1^a velocidade) por 3 minutos
- 3 Em seguida, aumente a velocidade para a alta (2^a velocidade), coloque a margarina e bata a massa até o ponto de véu
- 4 Dívida a massa em porções de 0,600 Kg
- 5 Deixe descansar por aproximadamente 30 minutos
- 6 Modele a massa em pães de 0,500 Kg e coloque para fermentar por aproximadamente 60 minutos
- 7 Asse os pães em forno de lastro a 200°C ou forno turbo a 180°C com vapor por aproximadamente 25 minutos
- 8 Obs: *Pode-se adicionar no modelo do pão, sementes de girassol, chia, gergelim ou aveia