



BAGEL AI CEREALI E SEMI

🏠 Livello intermedio

Ciambella soffice ai cereali e semi ideale da farcire



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

IMPASTO

[SOFT BREAD 50%](#)

[CEREAL PLUS 50%](#)

farina - 240W

acqua

olio d'oliva

lievito di birra

1000g

500g

500g

900-950g

80g

50g

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 polietilene 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.