



# BAGEL AI CEREALI E SEMI

chef Livello intermedio

Ciambella soffice ai cereali e semi ideale da farcire

## impasto

### INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%

CEREAL PLUS 50%

farina - 240W

acqua

olio d'oliva

lievito di birra

### PREPARAZIONE

#### 1000g **Tempi e temperature**

500g Temperatura della pasta: 26-27°C

500g Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

900-950g Riposo: 5 minuti a 22-24°C

80g Lievitazione: 80-90 minuti a 28-30°C

50g 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 - trinciare 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 politene 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 DA:**  
**MARCO DE GRADA**  
**PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE**