



BAJGLE

INFORMACJE OGÓLNE

Bajgle to kolejna obok Pretzel'a propozycja na kompletną przekąską o wytrawnym charakterze.

Pomysł na tą nowoczesną kanapkę powstał w laboratorium wypiekowym Bakels Polska. Testowane były bardzo różne wersje smakowe – na ostro, łagodna, tylko z warzywami, wzbogacona wędliną, kiełbasą, boczkiem, bekonem, salami, z żółtym serem, z łososiem, z różnymi przyprawami, z udziałem suszonych pomidorów, czy oliwek.

Zdawać by się mogło, że efektem naszych testów będzie jedna, góra dwie receptury. Tymczasem okazuje się, że praktycznie wszystkie konfiguracje zastosowanych dodatków znajdowały swoich zwolenników. Śmiało można stwierdzić, że dobre ciasto uzyskane dzięki mieszance Pretzel Mix to podstawa sukcesu. Dzięki niemu oraz możliwości indywidualnego dobrania dodatków można stworzyć własną grę niezwykle apetycznych i atrakcyjnych bajgli.

SKŁADNIKI



WARUNKI WYSTAWIANIA

Na ciepło, W temperaturze otoczenia



KATEGORIA

Receptury piekarnicze



OKAZJA

Drugie śniadanie, Przekąska,
Pyszne śniadania, Sezon
grillowy



GOTOWY PRODUKT

Bajgel, Bułka

Grupa Ciasto

Składnik	KG
<u>PRETZEL MIX BAKELS</u>	0.900
Drożdże	0.040
Woda	0.430

Waga całkowita: 1.370

Grupa Dodatki - ilość według uznania

Składnik	KG
Ser żółty	-
Salami	-
Bekon	-
Kiełbasa	-
Tofu	-
Papryka	-
Brokuły	-
	-
Szparagi	-
Jarmuż	-
Oliwki czarne	-
Oliwki zielone	-
Mieszanka przypraw	-

Waga całkowita: 0.000

METODA

- połączyć składniki na ciasto,
- miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach i 4 min na szybkich obrotach,
- temperatura ciasta: 26°C, bez leżakowania,
- podzielić ciasto na kęsy, naważka 100 g,
- formować cienkie linki i układać je w formę tradycyjnego precla,
- na wierzch nałożyć wybrane składniki i przyprawy,
- wstawić do garowni; temp. ok. 37°C, wilgotność 70%, czas ok. 20-30 min,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 5 s,
- temperatura startowa pieca 230°C (hert),
- temperatura wypieku 220°C, piec przez 10 - 12 min