

*We share
your passion*



Ulmer Spatz

Brødbase

Bagels

Lav selv lækre bagels





Bagels

Gold Ciaguette

INGREDIENSER	VÆGT
Italiensk Hvedemel	9.000 g
Gold Ciaguette	1.000 g
Gær	500 g
Vand	ca. 6.300 g
Æltid:	2 min. langsomt + 5 min. hurtigt

Pantique

INGREDIENSER	VÆGT
Pantique	4.000 g
Hvedemel (evt. fuldkorn)	4.000 g
Gær	360 g
Vand	ca. 4.500 g
Æltid:	3 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Waldkorn®

INGREDIENSER	VÆGT
Waldkorn®	2.500 g
Hvedemel	1.500 g
Rugsigtemel	1.000 g
Gær	240 g
Vand	3.050 g
Æltid:	12 min. langsomt + 3-4 min. hurtigt

FREMSTILLING:

Liggetid før opslåning:	80 min.
Vægt	80-100 g
Rasketid (tøraskning):	ca. 60 min. v/rumtemp.
Kogning:	1 min.
Ovntemperatur:	220°C
Bagetid:	ca. 18-20 min.

FREM GANGSMÅDE

Efter afvejning rulles dejstykkerne ud på ca. 16-17 cm, formes derefter til bagels (klem dejenderne sammen så den ikke åbner sig under kogningen)

Bagepapir smøres med veg olie og bagels ligges der på.

Efter raskning kommes bagelsene ned i kogende vand og koges ca. 1min. (Vandet skal kun "små" koge)

Sættes derefter på bageplader, pensles med æggestrygelse* og dekores med kerner, birk, revet ost, chiliflager el. lign. efter ønske og afbages.

Bagels kan også pensles med TigerPaste, Mediterranean Paste eller Country Paste hvis der ønskes en tigerstribet effekt.

* Hvis bagelsene ønskes mørkere efter afbagning, kan der anvendes helæg uden tilsætning af vand

Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

CSM produkt	BÄKO varenr.:
Gold Ciaguette	211261
Pantique	212992
Waldkorn	212987
TigerPaste	213706
Mediterranean Paste	221173
Country Paste	221153*

*bestillingsvare



CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com
info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:



connecting the
world of baking®