Calzone bagels

con REX MILANO, MASA MADRE DURUM y MALTA AROMA

RECETAS

STREET FOOD* *[baked]

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
REX MILANO	4,000 kg
MASA MADRE DURUM	0,300 kg
MALTA AROMA	0,150 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	5,300 kg
Total	16,650 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 3 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 ºC.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Laminar una “manta” de unos 1,8 cm de grosor (un tamaño de 20 x 25 cm da para dos bagels), espolvorear con queso, bacon, aceitunas y pimiento, y enrollar formando una barra.
- Cortar la barra por la mitad longitudinalmente, unir los dos extremos formando un círculo y colocar las piezas resultantes en moldes redondos con la superficie cortada hacia arriba.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 ºC y 75% H.R. Una vez fermentadas, espolvorear las piezas con queso.
- Cocer a 240 ºC (con vapor), bajando a 200 ºC durante unos 17 minutos.

masa madre DURUM

REX MILANO

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS