

CONCEPT

Maisbagels



Zum Teig:

Weizenmehl	6,800 kg
Maismehl	2,200 kg
CLASSIC-BAGUETTE	1,000 kg
Margarine/Butter	0,500 kg
Zucker	0,500 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	6,400 l
Teiggewicht	17,700 kg

Knetzeit: 3 + 7 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 23 – 24 °C

Teigruhe: keine

Ballengewicht: 2,100 kg

Ballengare: 15 – 20 Minuten

Arbeitshinweise: Nach der Ballengare die Ballen abpressen und rund wirken. Bagels formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. 15 – 20 Stunden im Kühlschrank (4 °C) stehen lassen. Danach die Oberfläche befeuchten, **CRISPY TOPPING** und roten Quinoa mischen (1:1) und aufstreuen. Anschließend ca. 30 Minuten abgedeckt im Raum zur Gare stellen.

Brühprozess: Für 4 Minuten mit 4 l Dampf im Stikkenofen bei 40 °C unter Brötchenbacktemperatur brühen. Danach im Raum für ca. 10 Minuten stehen lassen.

Backprozess: In der 1. Minute 4 l Dampf geben. Mit einer Temperatur von 20 °C unter Brötchenbacktemperatur beginnen, anschließend bei fallender Hitze backen. Den Zug 2 Minuten vor Ende der Backzeit öffnen.

Backzeit: ca. 20 Minuten

...

Zum Frischkäse-Aufstrich:

Frischkäse	0,110 kg
Zitronensaft	0,010 l
Salz	
Pfeffer	
Frischkäse-Aufstrich	0,120 kg

Frischkäse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer cremig aufschlagen.

Zum Zucchini Salat:

Zucchini	0,400 kg
Semmelbrösel	0,050 kg
Knoblauch	1 Zehe
Butter	
Salz	
Pfeffer	
Zucchini Salat	0,450 kg

Zucchini mit einem Spiralschneider zu „Spaghetti“ verarbeiten. Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel, Knoblauch und Zucchini-Spaghetti zugeben und ca. 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zur Mangozubereitung mit Orangensaft und Schwarztee:

Zucker	0,020 kg
Orangensaft	0,100 l
Weizenstärke	0,010 kg
Schwarzer Tee, Earl Grey	0,002 kg
<u>Mango, gewürfelt</u>	<u>0,270 kg</u>
Mangozubereitung mit Orangensaft und Schwarztee	0,402 kg

Den Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze langsam karamellisieren und mit 0,080 kg Orangensaft ablöschen. Solange kochen bis sich der Zucker gelöst hat. Weizenstärke mit dem restlichen Orangensaft anrühren und die Flüssigkeit damit andicken. Den Schwarzen Tee fein vermahlen und in die leicht abgekühlte Masse geben. Mango in kleine Würfel schneiden und nach dem Abkühlen unterheben.

Menge für 10 Stück:

Maisbagels	10 Stück
Frischkäse-Aufstrich	0,120 kg
Zucchini Salat	0,450 kg
Radicchio-Rucola-Salat	0,100 kg
Lachsfilet	0,500 kg
Mangozubereitung mit Orangensaft und Schwarztee	0,400 kg