

■ PRODUKTARK

BAGELMIX - NEW YORK STYLE



PRODUKTET:

Soncurv Bagel Mix giver dig mulighed for at lave fantastisk lækre bagels uden kogning. Dine kunder kender bagels fra frysedisken i supermarkedet eller sandwichshops, men nu kan du let tilbyde dem helt friskbagte fra dit bageri. Soncurv Bagelmix er et 25% koncentrat, som du kan mikse i det uendelige.

Du kan lave en klassisk bagel på hvedemel eller prøve nogle af de spændende nye meltyper fra Bornholms Valsemølle. Chili/cheddartopping er altid en favorit i sandwich shoppen, men prøv også med sesam eller salt og peber.

Sælg bagels som færdige sandwich i din butik eller pak dem i poser, så kunderne kan tage dem med hjem til madpakken. Produktet kan bages direkte eller køres over køl eller frost. CBP's fagbagere har lavet nogle lækre opskrifter i Premium Pro til din inspiration.

Se opskrift på bagsiden.

VARESTAMDATA:

Varenavn: Soncurv Bagel Mix
Kollienhed: 12,5 kg
Varenr.: 55461
Holdbarhed: 12 mdr.



■ OPSKRIFT

BAGELS

En basisopskrift, som kan varieres med forskellig topping

Ingredienser

2.000 g CBP Hvedemel (4001)
1.000 g Durum Extra Arancio (33895)
1.000 g Soncurv Bagel Mix (55461)
400 g Smør, saltet
80 g Kronjäst orig. gær (36018)
40 g Salt m/jod (34799)
40 g Stødt Melis (34404)
2.200 g Sødmælk

Alle ingredienser (minus smør) æltes 5 min. i 1. gear. Tilsæt smør og dejen æltes - skær i 2. gear. Vejes af med det samme (2.400 g). Virkes op og hviler 15 min. Brækkes af, hviler lidt inden dejen rulles, formes og sættes på hulplader. Kan evt. drysses med valgfri topping.

Raskes ca. 45 min. Indsættes ved 240°C ved fuld damp i 30 sek.
Bages i ca. 8 min. ved 230°C.

