



## Turkse BBQ bagel

Recept	Kg bloem	Kg deeg	
	6	...	
	%	kg	
Tarwebloem	80,00	4,800	
Roggebloem	20,00	1,200	
Water	55,00	3,300	
Crème de levain	10,00	0,600	
Bruggeman Plus	4,00	0,240	
Zout	2,00	0,120	
Lookpoeder	1,00	0,060	
Oregano	3,00	0,180	
Olijfolie	2,00	0,120	
Croustilis Plus	3,00	0,180	
	<u>Total weight:</u>	<b>10,800</b>	
<b>Proces</b>			
mengen*	5 minuten in eerste versnelling		
Kneden*	6 minuten in tweede versnelling olijfolie straalsgewijs toevoegen bij aanvang 2e versnelling		
deeg T°	25°C		
Bolrijs	deeg afwegen in stukken van 1,5kg 30 minuten laten rusten. Verdelen in 30 stuks en opbollen Uitrollen in lange slierten. Neem 2 slierten en druk het uiteinde vast en vlecht de 2 slierten druk ook daar het uiteinde vast zodat je een cirkel krijgt		
Rijzen*	60 minuten aan 30°C doreren en bestrooien met sesamzaad		
Afbakken*	oven voorverwarmen op 220°C		
Rotatieoven	afbakken op 220°C 15 minuten stoom toevoegen.		
<b>opmerkingen</b>	indien gewenst kan er na het bakken in het midden een rauw ei geplaatst worden en moet nadien nog 5 minuten verder bakken. Het ei bovenop afkruiden met peper en zout		
	* standaard recepten en procedures zijn afgestemd op de grondstoffen en infrastructuur die we bij Algist Bruggeman gebruiken. Daarom bestaat er de mogelijkheid dat sommige factoren moeten aangepast worden.		