

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | Procedimiento |
| Harina 000 | 800 | g |  | * Amasar todos los ingredientes por 4 minutos en velocidad lenta y 5 minutos en velocidad rápida. Hasta lograr un 100% en la red de gluten. * Reposar por 10 minutos. * Dividir la masa en porciones de 85 gr y bollar. * Dejar relajar por 15 minutos y realizar un agujero en el centro del bollo para formar el bagel. * Fermentar por 60 minutos. * Escaldar los bagels en agua hirviendo 1 minuto por lado. * Retirar del agua y colocar en placas con desmoldante. * Pintar con Sunset Glaze y cubrir con Semillas. * Hornear a 200°C por 20 minutos. | |
| Easy Puravita Granos Andinos | 200 | g |  |
| O-tentic | 40 | g |  |
| Sal | 16 | g |  |
| Agua | 500 | g |  |
| Sunset Glaze | 200 | G |  |
| Mix de Semillas | 200 | G |  |
|  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 18 piezas de 85 g.