

|  |  |
| --- | --- |
| 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.