

ΖΥΜΩΤΟ ΛΑΜΑΡΙΝΑΣ με BÖCKER LIQUID 2

Υλικά:

Αλεύρι Κίτρινο Τύπου Μ	10.000 γρ.
Υγρό Προζύμι BÖCKER Liquid 2	1.500 γρ.
Αλάτι	120 γρ.
Μαγιά	50 γρ.
Νερό	± 6.000 γρ.



Ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο όλα τα υλικά μαζί στην 1^η ταχύτητα για 14-16 λεπτά.

Θερμοκρασία Ζύμης : 26 - 27°C

Διάρκεια Ξεκούρασης Ζύμης: 60-70 λεπτά (Διπλασιασμός όγκου ζύμης), σε αλευρωμένη λεκάνη και σκεπάζουμε με μεμβράνη.

Στη συνέχεια ζυγίζουμε 7 κιλά περίπου ζύμη και την τοποθετούμε σε λαμαρίνα (40 x 60 εκ.), την οποία έχουμε λαδώσει και αλευρώσει ελαφρώς.

Απλώνουμε τη ζύμη και αλευρώνουμε την επιφάνεια.

Αφήνουμε τη ζύμη να διογκωθεί (διπλασιασμός όγκου) σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή στη στόφα.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 33-35°C

Σχετική Υγρασία: 60-65%

Χρόνος: για 40-45 λεπτά περίπου

Με μια σπάτουλα χωρίζουμε τη ζύμη σε τετράγωνα ή παραλληλόγραμμα τεμάχια στα επιθυμητά βάρη.

Ψήσιμο με λίγο ατμό:

Θερμοκρασία : 230°C και μειώνουμε αμέσως στους 200°C

Χρόνος : 60 - 70 λεπτά (για λαμαρίνα)

Ανοίγουμε τα τάμπερ στα 20-25 λεπτά.