

Υλικά:

Multiseed Prebiotic BAKELS	5.000 γρ.
Αλεύρι 70% Δυνατό	5.000 γρ.
Μαγιά	300 γρ.
Νερό	5.000 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 6 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και 4 – 6 λεπτά στη 2^η ταχύτητα μέχρι να γίνουν μία απαλή ζύμη.

Θερμοκρασία ζύμης: ± 26°C
Ξεκούραση ζύμης: 15-20 λεπτά

Κόβουμε σε τεμάχια βάρους 550 γρ., πλάθουμε σε μορφή φρατζόλας και τοποθετούμε σε φόρμα του τοστ του ½ κιλού.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 35°C
Σχετική Υγρασία: 75%
Χρόνος: 45 λεπτά

Ψήσιμο με λίγο ατμό:

Θερμοκρασία: Αρχικά στους 230°C και αμέσως μειώνουμε στους 200°C
Χρόνος: 30 - 35 λεπτά