

# VITAL ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ με VITAL BROT 50

## Υλικά:

<b>KOMPLET Vital Brot 50</b>	5.000 γρ.
Αλεύρι Τύπου 55	5.000 γρ.
Ηλιέλαιο ή Σπορέλαιο	250 γρ.
Μαγιά	250 γρ.
Νερό	± 7.000 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά (εκτός από το λάδι) στο ταχυζυμωτήριο για 8 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 3 λεπτά στη 2η ταχύτητα (η ζύμη θα πρέπει να είναι μαλακή). Λίγο πριν το τέλος του ζυμώνματος, προσθέτουμε το λάδι.

**Θερμοκρασία Ζύμης :** ± 27°C

**Ξεκούραση Ζύμης:** 25 λεπτά

Κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 650 γρ., πλάθουμε και τοποθετούμε σε φόρμες τoστ του ½ κιλού.

Διακοσμούμε την επιφάνεια της ζύμης με ντεκόρ σπόρων: **Ηλιόσπορος KOMPLET, Νιφάδες Βρώμης KOMPLET** και Σουσάμι, σε αναλογία 1:1:1

## Στόφα:

Θερμοκρασία: 30°C

Σχετική Υγρασία: 70%

Χρόνος: 35 - 45 λεπτά

## Ψήσιμο:

Ψήνουμε για 50 λεπτά (άρτος) ή για 20 λεπτά περίπου (αρτίδια), αρχικά στους 240°C με ατμό και στη συνέχεια στους 200°C.

Μετά από 2 λεπτά ανοίγουμε τα τάμπερ και μετά από 5 λεπτά τα κλείνουμε.