

Υλικά:

Carob 50	2.500 γρ.
Αλεύρι 70άρι Δυνατό	2.500 γρ.
Αλάτι	90 γρ.
Μαγιά	150 γρ.
Νερό	±3.000 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο για 6 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και για 8 λεπτά στη 2^η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης: ±26°C

Ξεκούραση Ζύμης: 15 λεπτά

Κόβουμε σε τεμάχια, κατά προτίμηση βάρους 350 γρ. Πλάθουμε και μορφοποιούμε στο επιθυμητό σχήμα.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 33°C

Σχετική Υγρασία: 70%

Χρόνος: για 30-40 λεπτά

Ψήσιμο:

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

Χρόνος : 60 - 70 λεπτά (για λαμαρίνα)