

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΝΤΙΝΚΕΛ με MEIN DINKELVOLLKORN

Υλικά :

| | |
|------------------------------------|------------|
| Mein Dinkelvollkorn KOMPLET | 10.000 γρ. |
| Μαγιά | 180 γρ. |
| Νερό (ζεστό) | 7.000 γρ. |



Ζυμώνουμε το Dinkelvollkorn μαζί με το νερό σε ταχυζυμωτήριο με σπιράλ για 15 λεπτά στην 1η ταχύτητα ή στο μίξερ με το φτερό για 10 λεπτά στην 1^η και για 5 λεπτά στη 2^η ταχύτητα. Στο μέσο του χρόνου ζυμώματος στην αργή ταχύτητα προσθέτουμε τη μαγιά.

Θερμοκρασία Ζύμης: 27°C

Ξεκούραση Ζύμης: 25 λεπτά περίπου

Κόβουμε τη ζύμη στα 900 γρ.

Σχηματοποιούμε, διακοσμούμε με **Ηλιόσπορο KOMPLET** και τοποθετούμε σε φόρμες του τoστ του μισού κιλού.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 30°C

Σχετική Υγρασία: 75 - 80%

Χρόνος: 30 - 35 λεπτά περίπου

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία: Αρχικά στους 240°C και αμέσως μειώνουμε στους 190°C ή ψήνουμε στους 220 - 230°C.

Χρόνος: 70 λεπτά περίπου. Ανοίγουμε τα τάμπερ από το 2^ο έως το 10^ο περίπου λεπτό του ψησίματος. Στη συνέχεια τα ξανακλείνουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο.