

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ με MULTISEED BREAD MIX

Υλικά:

MULTISEED BREAD MIX BAKELS	1.000 γρ.
Αλεύρι 70% Δυνατό	1.000 γρ.
Μαγιά	50 γρ.
Νερό	860 γρ.



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

Θερμοκρασία ζύμης: ± 26°C

Ξεκούραση ζύμης: 20 λεπτά

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

Στόφα:

Θερμοκρασία: 33°C

Σχετική Υγρασία: 75%

Χρόνος: 40 λεπτά

Ψήσιμο με λίγο ατμό:

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

Χρόνος: 40 λεπτά