

# PANINI

## με KRAFTBREAD KOMPLET

### Υλικά:

Αλεύρι Τύπου 70% Δυνατό	2.500 γρ.
<b>KraftBread 50 KOMPLET</b>	2.500 γρ.
Ζάχαρη	150 γρ.
<b>Μαργαρίνη Super Rore DRAGSBAEK</b>	250 γρ.
Μαγιά	150 γρ.
Νερό	± 2.750 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο για 6 λεπτά στην 1<sup>η</sup> ταχύτητα και για 2 λεπτά στη 2<sup>η</sup> ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης : 24 - 26° C.

Ξεκούραση Ζύμης : 10 λεπτά.

Στη συνέχεια, πατάμε τη ζύμη με πλάστη ή σφολιατομηχανή σε πάχος 7 χιλ.

Κόβουμε διαστάσεις 7 x 7 για τετράγωνο Panini 60γρ. και 7 x 12 για παραλληλόγραμμο Panini 90γρ.

Στόφα: Θερμοκρασία: 33° C., Σχετική Υγρασία: 80%, Χρόνος : 60 λεπτά.

### Ψήσιμο με ελάχιστο ατμό:

Θερμοκρασία: Φούρνος Ταμπανωτός: 230 - 240° C ή Αερόθερμος: 210 - 220° C.

Χρόνος: 10 λεπτά