

Αυτόλυση:

Αλεύρι Σίκαλης 997	1.000 γρ.
Αλεύρι 70άρι Δυνατό	2.000 γρ.
Αλεύρι Κίτρινο	7.000 γρ.
Νερό	6.000 γρ.



Ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο στην 1^η ταχύτητα για 5 λεπτά

Διάρκεια αυτόλυσης 30 – 60 λεπτά

Ζύμη

Υγρό Προζύμι Böcker VINO	1.000 γρ.
Αλάτι	150 γρ.
Μαγιά	200 γρ.
Νερό	± 700 γρ.

- Ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο όλα τα υλικά μαζί στην 1^η ταχύτητα για 6 λεπτά και στη συνέχεια στη 2^η ταχύτητα για 4 λεπτά ακόμα.
- Θερμοκρασία Ζύμης : ± 26°C
- Διάρκεια Ξεκούρασης Ζύμης: 20 λεπτά
- Κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 450 γρ.
- Πλάθουμε τη ζύμη σε μακριά φραντζόλα (μπαγκέτα) και τοποθετούμε σε τελάρα.
- **Στόφα** : Θερμοκρασία 33°C. Σχετική υγρασία 75%. Χρόνος ±45 λεπτά.
- **Ψήσιμο με ατμό:**

Θερμοκρασία : στους 230° C και μειώνουμε στους 210°C μόλις φουρνίσουμε.
Χρόνος : 40-50 λεπτά, ανάλογα με το βάρος της ζύμης