

Υλικά:

Seleno Vital 50% KOMPLET	2.500 γρ.
Αλεύρι τύπου 70 δυνατό	2.500 γρ.
Μαγιά	120 γρ.
Νερό	±3.100 γρ.



Ζυμώνουμε σε μίξερ στην 1^η ταχύτητα για 5 λεπτά και στη συνέχεια στη 2^η ταχύτητα για 5 λεπτά ακόμα.

Διάρκεια Ξεκούρασης Ζύμης: 35 λεπτά

Μετά την ξεκούραση κόβουμε σε τεμάχια προτεινόμενου βάρους 600 γρ., τα πλάθουμε, τα τοποθετούμε στα πανέρια και στοφάρουμε.

Διάρκεια Στοφαρίσματος: 40 λεπτά

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία: 220°C