

## Υλικά:

<b>Maître Jean 10 KOMPLET</b>	1.000 γρ.
Αλεύρι Τύπου 70 Δυνατό	9.000 γρ.
Μαγιά	200 γρ.
Νερό	± 6.200 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο για 4 λεπτά στην 1<sup>η</sup> ταχύτητα και για 6 λεπτά στην 2<sup>η</sup> ταχύτητα.

**Θερμοκρασία Ζύμης :** 24-25°C

**Ξεκούραση Ζύμης :** 20 λεπτά

Στη συνέχεια κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια προτεινόμενου βάρους 80- 170 γρ.

Στρογγυλοποιούμε τη ζύμη και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 ακόμα λεπτά.

Δίνουμε στη ζύμη σχήμα μπαγκέτας και τοποθετούμε σε φόρμα μπαγκέτας.

## Στόφα:

Θερμοκρασία : 33-35°C

Σχετική Υγρασία(R.h): : 75-80%

Χρόνος : 60 λεπτά

## Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία : 230°C

Χρόνος : 17-20 λεπτά