

Υλικά:

Αλεύρι τύπου 70άρι δυνατό	7.000 γρ.
Vitason Multi 10 DEKASPORO 30% SONNEVELD	3.000 γρ.
Μαγιά	250 γρ.
Νερό	±5.700 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο με σπирάλ για 4 - 6 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 4 - 6 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης: ±26°C

Ξεκούραση Ζύμης: 15 λεπτά σε αλευρωμένη λεκάνη

Τουμπάρουμε και κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια βάρους 430 - 450 γρ.

Μορφοποιούμε σε καρβελάκια και ξεκουράζουμε για 15 λεπτά ακόμα.

Στη συνέχεια, πλάθουμε σε καρβάλια ή φραντζόλες.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 35°C

Σχετική Υγρασία: 70%

Χρόνος: ±60 λεπτά

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία : 220°C

Χρόνος : 35 - 40 λεπτά

Προαιρετικά ανοίγουμε τα τάμπερ τα τελευταία 5 λεπτά.