

## Υλικά:

<b>Böcker M 90</b>	1.000 γρ.
Αλεύρι Τύπου 55	5.000 γρ.
Αλεύρι Κίτρινο Ψιλό	4.000 γρ.
<b>Αλεύρι Σίκαλης 997</b>	1.000 γρ.
Αλάτι	200 γρ.
Μαγιά	100 γρ.
Νερό	± 6.000 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο με σπирάλ για 10 λεπτά στην 1<sup>η</sup> ταχύτητα και 4 λεπτά στη 2<sup>η</sup>.

**Θερμοκρασία ζύμης:** 27°C

**Ξεκούραση Ζύμης:** 45 λεπτά σε αλευρωμένη λεκάνη και σκεπάζουμε με μεμβράνη

Κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια βάρους 880 γρ., πλάθουμε σε καρβέλια ή φραντζόλες και τοποθετούμε σε καλάθια μπαμπού. Αφήνουμε για 45 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και στη συνέχεια στο ψυγείο (4-6°C) για 16-18 ώρες.

Πριν το ψήσιμο αφαιρούμε από το ψυγείο και αφήνουμε τη ζύμη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 60 λεπτά περίπου, ώστε η θερμοκρασία της ζύμης να φτάσει στους 20-22°C.

## Στόφα:

Θερμοκρασία: 33°C

Σχετική Υγρασία: 70%

Διάρκεια: 45 - 50 λεπτά

## Ψήσιμο με λίγο ατμό:

Θερμοκρασία: Στους 240°C και μειώνουμε αμέσως στους 210°C.

Χρόνος: 60 - 70 λεπτά