

Υλικά:

Αλεύρι Κίτρινο	10.000 γρ.
Αλάτι	200 γρ.
Golden Durum PBP	400 γρ.
Νερό	7.500 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο με σπινάλ, για 8 – 10 λεπτά στην αργή ταχύτητα και για 2 – 4 λεπτά στη γρήγορη.

Θερμοκρασία Ζύμης: 26 – 28°C

Ξεκούραση Ζύμης: 30 λεπτά

Κόβουμε τη ζύμη σε κομμάτια βάρους 900 γρ., πλάθουμε σε καρβέλια και τοποθετούμε σε τελάρα*.

Στόφα:

Θερμοκρασία Ζύμης: 35°C

Σχετική Υγρασία: 75%

Χρόνος: 30 – 35 λεπτά

Ψήσιμο με λίγο ατμό:

Θερμοκρασία: Ξεκινάμε στους 220°C και μετά από 5 λεπτά ρίχνουμε τη θερμοκρασία στους 210°C.

Μετά τα 20 λεπτά ανοίγουμε τα τάμπερ μέχρι το τέλος του ψησίματος.

Χρόνος: 45 – 50 λεπτά

*ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Για το Γιαννιώτικο Φόρμας, κόβουμε σε κομμάτια βάρους 550 γρ. και τοποθετούμε σε φόρμες τοστ του μισού κιλού.