

Υλικά:

Αλεύρι Κίτρινο Τύπου Μ	5.000 γρ.
Αλεύρι Ολικής	5.000 γρ.
Υγρό Προζύμι Böcker Barley	1.000 γρ.
Αλάτι	150 γρ.
Μαγιά	100 γρ.
Νερό	6.200-6.500 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο στην 1η ταχύτητα για 15 λεπτά και στη 2^η ταχύτητα για 2 λεπτά.

Θερμοκρασία Ζύμης: 26-28°C

Διάρκεια Ξεκούρασης Ζύμης: 60 λεπτά (διπλασιασμός όγκου ζύμης) σε αλευρωμένη λεκάνη και σκεπάζουμε με μεμβράνη.

Σε λαδωμένη λεκάνη ζυγίζουμε 4.800 γρ. ή 5.400 γρ. ζύμης και ξεκουράζουμε για 60 λεπτά. Στη συνέχεια, τουμπάρουμε τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας και κόβουμε σε 4 τεμάχια βάρους 1.200 γρ. ή 6 τεμάχια βάρους 900 γρ.

Τοποθετούμε τη ζύμη στη στόφα.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 33-35°C

Σχετική Υγρασία: 60 - 65%

Διάρκεια: 40 - 50 λεπτά

Μετά τη στόφα χαράσσουμε την επιφάνεια και ψήνουμε.

Ψήσιμο με λίγο ατμό:

Θερμοκρασία: 220-230°C και μειώνουμε αμέσως στους 200°C

Χρόνος: 40 - 50 λεπτά