

Μακεδονίτικο Ανάλατο με Makedonitiko KOMPLET



Υλικά:

Makedonitiko KOMPLET	1.000 γρ.
Αλεύρι τύπου 70 δυνατό	9.000 γρ.
Μαγιά	200 γρ.
Νερό	± 7.000 γρ.

Ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο στην 1^η ταχύτητα για 9 λεπτά και στη συνέχεια στη 2^η ταχύτητα για 1-2 λεπτά ακόμα (πλήρη ανάπτυξη ζύμης).

Θερμοκρασία Ζύμης : ± 26° C

Μετά το ζύμωμα τοποθετούμε το ζυμάρι σε αλευρωμένη λεκάνη για 40 λεπτά.

Μετά την ξεκούραση της ζύμης, την αδειάζουμε σε πάγκο εργασίας. Κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια 430 γρ. και πλάθουμε φρατζόλες.

Στόφα: 33° C , με 75% υγρασία για 40 -45 λεπτά.

Ψήσιμο με λίγο ατμό:

Θερμοκρασία: αρχικά στους 230° C και μειώνουμε στους 210° C

Χρόνος: 45 λεπτά