

Υλικά:

Wurzelbrot KOMPLET	1.000 γρ.
Αλεύρι κίτρινο τύπου Μ σκληρό	4.000 γρ.
Μαγιά	100 γρ.
Νερό	± 4.000 γρ.
Λίγο Ελαιόλαδο (στο τέλος του ζυμώματος)	



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο στην 1^η ταχύτητα για 4 λεπτά και στη συνέχεια στη 2^η ταχύτητα για 8-10 λεπτά ακόμα (πλήρη ανάπτυξη ζύμης).

Θερμοκρασία Ζύμης: ± 26°C

Μετά το ζύμωμα βάζουμε το ζυμάρι μέσα σε μια λεκάνη, την οποία προηγουμένως έχουμε λαδώσει με ελαιόλαδο.

Διάρκεια Ξεκούρασης Ζύμης: 1½ ώρα σε θερμοκρασία δωματίου (διπλασιασμός όγκου ζύμης).

Μετά την ξεκούραση της ζύμης, την αδειάζουμε σε αλευρωμένο πάγκο εργασίας.

Κόβουμε τη ζύμη σε τετράγωνα τεμάχια, κατά προτίμηση 600 γρ., φέρνουμε τις γωνίες/άκρες στο κέντρο και τις ενώνουμε.

Τουμπάρουμε τη ζύμη, στρογγυλεύοντάς τη λίγο με τα δάχτυλα και την τοποθετούμε στο τελάρο. Όταν γεμίσουμε το τελάρο, ξανατουμπάρουμε τα τεμάχια της ζύμης, αλευρώνουμε και ψήνουμε.

Ψήσιμο με λίγο ατμό:

Θερμοκρασία: Αρχικά στους 240°C και μειώνουμε στους 200°C. Άνοιγμα τάμπερ 10 λεπτά περίπου πριν το τέλος του ψησίματος.

Διαφορετικά, ψήνουμε στους 220°C και ανοίγουμε τα τάμπερ στα 20 λεπτά.

Χρόνος: 50-55 λεπτά