

Υλικά:

Σε στρογγυλό ταψί ή λαμαρίνα

Almkruste 20 KOMPLET	2.000 γρ.
Αλεύρι Κίτρινο	8.000 γρ.
Φρέσκια Μαγιά	160 - 200 γρ.
Νερό	7.000 - 7.500 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο για 3-4 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και για 8-10 λεπτά στη 2^η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης: 25 - 26°C.

Στη συνέχεια τοποθετούμε τη ζύμη σε ελαφρώς λαδωμένη λεκάνη.

Διάρκεια Ξεκούρασης Ζύμης: 60-90 λεπτά (ανάλογα με το ποσοστό της μαγιάς)/διπλασιασμός όγκου ζύμης.

Για **ΤΑΨΙ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ**:

Κόβουμε τη ζύμη στα επιθυμητά βάρη και τοποθετούμε σε στρογγυλό ταψί. Στη συνέχεια πατάμε τη ζύμη με βρεγμένα χέρια και πασπαλίζουμε με αλεύρι. Ξεκούραση Ζύμης: 20-30 λεπτά.

Ψήσιμο με λίγο ατμό: Θερμοκρασία: αρχικά στους 240° C και μειώνουμε στους 200° C.

500 - 1.000 γρ.).

Χρόνος: 40-60 λεπτά (ανάλογα με το βάρος:

Ανοίγουμε τα τάμπερ στη μέση του ψησίματος.

Για **ΛΑΜΑΡΙΝΑ**:

Κόβουμε τη ζύμη (βάρος 5.500 - 6.000 γρ.) και τοποθετούμε σε λαμαρίνα 60x40.

Διάρκεια Ξεκούρασης Ζύμης: 20-30 λεπτά.

Με μια σπάτουλα χωρίζουμε τη ζύμη σε τετράγωνα ή παραλληλόγραμμα τεμάχια στα επιθυμητά βάρη.

Ψήσιμο με λίγο ατμό: Θερμοκρασία: αρχικά στους 240° C και μειώνουμε στους 200° C.

Χρόνος: 60-70 λεπτά περίπου

Ανοίγουμε τα τάμπερ στη μέση του ψησίματος.