ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
με PANE MAGGIA

Υλικά:

Pane Maggia BAKELS	1.000 γρ.
Αλεύρι Τύπου 55	4.000 γρ.
Αλάτι	100 γρ.
Μαγιά	60 γρ.
Νερό	± 4.000 γρ.

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, εκτός από το αλάτι, για 8-10 λεπτά στην 1η ταχύτητα. Έπειτα, προσθέτουμε το αλάτι και συνεχίζουμε το ζύμωμα για 4-6 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Θερμοκρασία ζύμης: 24-26ºC

Μετά το ζύμωμα τοποθετούμε το ζυμάρι σε λεκάνη, την οποία προηγουμένως έχουμε λαδώσει.

Ξεκούραση Ζύμης: 3 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου ή στο ψυγείο για 16-18 ώρες.

Μετά την ξεκούραση, αδειάζουμε τη ζύμη στον πάγκο εργασίας, τον οποίο έχουμε πασπαλίσει με άφθονο αλεύρι. Κόβουμε και πλάθουμε σε τεμάχια βάρους 900-1.200 γρ.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 28ºC
Σχετική Υγρασία: 80%
Διάρκεια: 20 - 30 λεπτά

Μετά τη στόφα χαράζουμε την επιφάνεια της ζύμης και ψήνουμε.

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία: Ξεκινάμε σε φούρνο προθερμασμένο στους 230ºC και μειώνουμε μετά από 10 λεπτά στους 210ºC.
Χρόνος: ±50 λεπτά