

# ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

## με VITASON AUSTRIA 20%

### Υλικά:

<b>Vitason Austria 20% SONNEVELD</b>	1.000 γρ.
Αλεύρι τύπου 55άρι	4.000 γρ.
Μαγιά	50 γρ.
Νερό	4.000 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο για 4 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 10 - 12 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

**Θερμοκρασία Ζύμης:** ±27°C

**Ξεκούραση Ζύμης:** 90 λεπτά

Μετά την ξεκούραση της ζύμης, διπλώνουμε τη ζύμη και ξεκουράζουμε άλλα 45 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Στη συνέχεια, κόβουμε τεμάχια των 600 γρ., πλάθουμε ελαφρώς σε φρατζόλα και τοποθετούμε σε πανιά, πινακοτή ή καλαθάκια μπαμπού.

### Στόφα:

Θερμοκρασία: 33°C

Σχετική Υγρασία: 70%

Χρόνος: 20 - 30 λεπτά

### Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία : 230°C

Χρόνος : 35 λεπτά