



Υλικά:

Grainstar KOMPLET	5.000 γρ.
Αλάτι	100 γρ.
Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD	325 γρ.
Ή Μέλι*	
Λάδι	325 γρ.
Νερό	± 3.500 γρ.

* Στη *vegan* εκδοχή χρησιμοποιούμε μόνο ινβερτοζάχαρο

Ζυμώνουμε σε ταχυζυμωτήριο για 5 λεπτά στην αργή ταχύτητα.
Θερμοκρασία Ζύμης : ± 30°C

Διάρκεια Ξεκούρασης Ζύμης : 30 λεπτά έως 4 ώρες

Κόβουμε σε επιθυμητά τεμάχια ανάλογα με το μέγεθος της φόρμας:

- τεμάχια βάρους 590 γρ., για την **Ειδική Φόρμα για Grainstar της KOMPLET**.
- τεμάχια βάρους 500 γρ. x 2, για τη φόρμα τοστ ½ κιλού.

Προαιρετικά ρολάρουμε τη ζύμη σε υγρή επιφάνεια και έπειτα σε κολοκυθόσπορο ή ηλιόσπορο για ντεκόρ.

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία : αρχικά στους ± 200°C για 30 λεπτά, μειώνουμε αμέσως στους 170°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 30 λεπτά ακόμα. Στη συνέχεια, μειώνουμε στους 150°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 60 λεπτά.

Συνολικός Χρόνος : ± 120 λεπτά

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ