



Υλικά:

Poolish:

Αλεύρι Τύπου 55	5.000 γρ.
Μαγιά	350 γρ.
Νερό	±5.000 γρ.
Manaturale BÖCKER	300 γρ.

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο με σπирάλ για 3-4 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και για 5 λεπτά στη 2^η ταχύτητα.

Ξεκούραση Ζύμης: 15 – 30 λεπτά

Ζύμη

Poolish (έτοιμο όπως παραπάνω)	10.650 γρ.
Αλεύρι Τύπου 55	5.000 γρ.
Μαργαρίνη Super Rore DRAGSBAEK	500 γρ.
Booster SONNEVELD	100 γρ.
Frisch & Soft UNIFERM	100 γρ.
Αλάτι	170 γρ.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Ξύδι	50 γρ.
Ζάχαρη	400 γρ.
Νερό	±200 γρ.

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο με σπирάλ για 4 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και για 5 λεπτά στη 2^η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης: 24°C

Ξεκούραση Ζύμης: 5 λεπτά

Μετά από την ξεκούραση κόβουμε τη ζύμη στο επιθυμητό βάρος, ώστε να γεμίσουμε φόρμες τοστ.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 33°C

Σχετική Υγρασία: 75%

Χρόνος: ±60 λεπτά (πλήρης ανάπτυξη ζύμης)

Ψήσιμο χωρίς ατμό:

Θερμοκρασία: στους 220 - 230°C και μειώνουμε στους 210 - 220°C

Χρόνος: ±50 λεπτά