

Υλικά:

Premium Goldmais-Kruste PBP	5.000 γρ.
Αλεύρι 70 Δυνατό	5.000 γρ.
Μαγιά	300 γρ.
Νερό	5.200 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο για 3 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και 6 λεπτά στη 2^η ταχύτητα.

Θερμοκρασία ζύμης: ± 26°C

Ξεκούραση ζύμης: 20 λεπτά

Κόβουμε στα επιθυμητά τεμάχια (450 γρ.), ρολάρουμε σε βρεγμένο πανί και ρολάρουμε σε **Premium Décor Mais PBP**.

Τοποθετούμε σε φόρμες τοστ ½ κιλού.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 33-34°C

Σχετική Υγρασία: 75%

Χρόνος: 45 λεπτά

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία: 220-230°C

Χρόνος: 30 λεπτά