

ΨΩΜΙ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ

με VITASON MAIS 50%

Υλικά:

Αλεύρι τύπου 70άρι δυνατό	6.000 γρ.
Vitason Mais 50% SONNEVELD	4.000 γρ.
Μαγιά	250 γρ.
Νερό	±5.600 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: 40 λεπτά

Κόβουμε στα επιθυμητά τεμάχια (450 γρ.) και στρογγυλοποιούμε.

Ρολάρουμε σε βρεγμένο πανί διακοσμούμε με **Premium Décor Mais PBP**.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 33 - 34°C

Σχετική Υγρασία: 75%

Χρόνος: 65 λεπτά

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία: 220 - 230°C

Χρόνος: ±35 λεπτά