

ΨΩΜΙ ΜΠΥΡΑΣ

με ΥΓΡΗ ΒΥΝΗ BARLEX® EXTRA

Υλικά:

Αλεύρι Σίκαλης 1150	1.500 γρ.
Αλεύρι Τύπου 55	8.500 γρ.
BÖCKER Liquid 2	1.000 γρ.
Εκχύλισμα Βύνης Κριθαριού BARLEX® Extra Dark HARBOE	300 γρ.
Αλάτι	150 γρ.
Μαγιά	100 γρ.
Νερό	±4.000 γρ.
Μπύρα μαύρη	±3.000 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο με σπирάλ για 3 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και για 7 λεπτά στη 2^η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης : 26°-28°C

Διπλώνουμε τις άκρες της ζύμης προς τη μέση και τοποθετούμε σε λαδωμένη ορθογώνια λεκάνη με τα διπλώματα προς τα κάτω.

Διάρκεια Ξεκούρασης Ζύμης: 45 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου

Διπλώνουμε ξανά και αφήνουμε να ξεκουραστεί για ακόμα 45 λεπτά.

Τοποθετούμε τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας, αλευρώνουμε την επιφάνεια της και δίνουμε ορθογώνιο σχήμα. Κόβουμε σε τεμάχια βάρους 680-880 γρ., μορφοποιούμε και πλάθουμε σε φραντζόλες.

Στόφα:

Θερμοκρασία : 33°C

Υγρασία : 75%

Χρόνος : 45-50 λεπτά

Ψήσιμο με λίγο ατμό:

Θερμοκρασία : 240°C και μειώνουμε αμέσως στους 210°C

Χρόνος : 35 λεπτά