

ΨΩΜΙ ΤΟΣΤ με SOURDOUGH TOAST 100

Υλικά:

Sourdough Toast 100 SONNEVELD	5.000 γρ.
Μαγιά	150 γρ.
Νερό	±2.600 γρ.



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

Θερμοκρασία Ζύμης: 22 -24°C (κρύα ζύμη)

Ξεκούραση Ζύμης: 5 λεπτά

Μετά από την ξεκούραση, κόβουμε σε επιθυμητά τεμάχια, κατά προτίμηση βάρους 550 – 950 γρ. ανάλογα με το μέγεθος της φόρμας.

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