

Υλικά :

Granoform MOLINO MERANO	1.000 γρ.
Νερό	700 γρ.
Μαγιά	20 γρ.
Αλάτι	20 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο ή σε μίξερ με γάντζο για 4 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και για 9 λεπτά στη 2^η ταχύτητα, μέχρι η ζύμη να σφίξει και να γίνει λεία.

Θερμοκρασία ζύμης: 24 – 26°C

Μετά το ζύμωμα βάζουμε τη ζύμη σε πλαστική λεκάνη και σκεπάζουμε με μεμβράνη.

Ξεκούραση Ζύμης: ± 60 λεπτά

Στη συνέχεια, κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια προτεινόμενου βάρους 880 γρ. και πλάθουμε σε καρβέλια ή φρατζόλες.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 27 - 28°C

Σχετική Υγρασία: 80%

Διάρκεια: 60 λεπτά

Ή εναλλακτικά

Θερμοκρασία: 33 - 35°C

Σχετική Υγρασία: 80%

Διάρκεια: 40 – 45 λεπτά

Μετά τη στόφα χαράζουμε την επιφάνεια της ζύμης και ψήνουμε.

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία: Σε ταμπανωτό φούρνο στους 230°C και μειώνουμε αμέσως στους 210°C.

Χρόνος: 50 - 60 λεπτά

Ανοίγουμε τα τάμπερ στα τελευταία 10 λεπτά.