

Υλικά:

Αλεύρι Δυνατό 70%	5.000 γρ.
Αλεύρι Κίτρινο	5.000 γρ.
MaNaturale BÖCKER	1.000 γρ.
Αλάτι	100 γρ.
Μαγιά	100 γρ.
Νερό	7.000 γρ.
Βύνη BARLEX Light HARBOE	100 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο με σπινάλ για 9-11 λεπτά στην 1^η ταχύτητα.

Θερμοκρασία ζύμης: 28°C

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

Ξεκούραση Ζύμης: 45 λεπτά. Κάνουμε ένα δίπλωμα και ξεκουράζουμε για 45 λεπτά ακομά.

Στη συνέχεια κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια των 900 γρ. ή των 1.200 γρ. και πλάθουμε σε καρβέλια ή φρατζόλες.

Τοποθετούμε στη Στόφα για 1 ώρα ή στο ψυγείο (4 - 8°C) για 16-18 ώρες. Έχουμε τη δυνατότητα να ψήσουμε απευθείας από το ψυγείο μετά από 16 έως 18 ώρες.

Ψήσιμο:

Χρησιμοποιούμε ατμό πριν το φούρνισμα.

Θερμοκρασία: ±210°C