

Υλικά:

Αλεύρι Τύπου 55	10.000 γρ.
BÖCKER VINO	1.000 γρ.
Αλάτι	150 γρ.
Μαγιά	50 γρ.
Νερό	± 6.800 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο με σπирάλ για 2 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και για 10 λεπτά στη 2^η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης: 24-26° C

Στη συνέχεια, τοποθετούμε τη ζύμη στο ψυγείο για 14-18 ώρες. Την επόμενη μέρα αφαιρούμε από το ψυγείο και ξεκουράζουμε τη ζύμη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Συνολική Διάρκεια Ξεκούρασης Ζύμης: 40-55 λεπτά σε αλευρωμένη λεκάνη.

Μετά από 30 λεπτά ξεκούρασης, τουμπάρουμε τη ζύμη.

Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ξεκούρασης της ζύμης, κόβουμε σε τεμάχια βάρους 350 γρ. Πλάθουμε σε μπαγκέτες και τοποθετούμε σε τελάρα ή πάσα. Αφήνουμε για 15-20 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν στοφάρουμε.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 27°C

Σχετική Υγρασία: 75%

Χρόνος: 20-30 λεπτά

Πριν το ψήσιμο χαράσσουμε την επιφάνεια.

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία: 230°C και μειώνουμε αμέσως στους 210°C

Χρόνος : 25 λεπτά

Προαιρετικά ανοίγουμε τα τάμπερ τα τελευταία 5 λεπτά.