

# Λαγάνα με MULTISEED BREAD MIX

## Υλικά:

<b>MULTISEED BREAD MIX BAKELS</b>	5.000 γρ.
Αλεύρι 70% Δυνατό	5.000 γρ.
Μαγιά	250 γρ.
Νερό	4.300 γρ.

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 3 λεπτά στην 1<sup>η</sup> ταχύτητα και 7 λεπτά στη 2<sup>η</sup> ταχύτητα μέχρι να γίνουν μία απαλή ζύμη.

**Θερμοκρασία ζύμης:** ± 28°C

Κόβουμε σε τεμάχια βάρους 450 γρ. ή 600 γρ., πλάθουμε σε καρβέλι και ξεκουράζουμε για περίπου 20 – 30 λεπτά.  
Στη συνέχεια πατάμε τη ζύμη και κάνουμε τη λαγάνα.  
Διακοσμούμε με σουσάμι και μαυροσούσαμο.

## Στόφα:

Θερμοκρασία: 33°C

Σχετική Υγρασία: 75%

Χρόνος: 50 λεπτά

## Ψήσιμο με λίγο ατμό:

Θερμοκρασία: Αρχικά στους 230°C και αμέσως μειώνουμε στους 200°C

Χρόνος: 35 λεπτά

