

## Υλικά:

Αλεύρι τύπου 55άρι	1.650 γρ.
<b>Creations Mediterranean SONNEVELD</b>	550 γρ.
Μαγιά	90 γρ.
Ηλιέλαιο	120 γρ.
<b>Ινβεροζάχαρο UNIGLAD</b>	60 γρ.
Αλάτι	45 γρ.
Νερό	±1.100 γρ.



Ζυμώνουμε στο μίξερ με γάντζο όλα τα υλικά για 5 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 5 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

**Θερμοκρασία Ζύμης :** ±27°C

**Ξεκούραση Ζύμης:** Τοποθετούμε σε τετράγωνη πλαστική λεκάνη 3.000 γρ. ζύμης και ξεκουράζουμε για 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Μετά την ξεκούραση της ζύμης, την χωρίζουμε σε 20 ισόποσα τεμάχια των 150 γρ. και τοποθετούμε σε τελάρο.

Προαιρετικά πασπαλίζουμε με ντεκόρ καλαμποκιού.

## Στόφα:

Θερμοκρασία: 33°C

Σχετική Υγρασία: 70%

Χρόνος: 20 λεπτά

## Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: 225°C σε ταμπανωτό φούρνο

Χρόνος: 12 - 14 λεπτά