

# ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ με GOLDEN DURUM PBP

<b>Υλικά:</b>	8.000 γρ.
Αλεύρι Κίτρινο	
Αλεύρι Δυνατό 70%	2.000 γρ.
<b>Golden Durum PBP</b>	400 γρ.
Αλάτι	200 γρ.
Νερό	±6.700 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο με σπирάλ, για 6 λεπτά στην αργή ταχύτητα και για 4 λεπτά στη γρήγορη.

Θερμοκρασία Ζύμης: 26 - 28°C

Ξεκούραση Ζύμης: 30 λεπτά

Κόβουμε τη ζύμη σε κομμάτια βάρους 430 / 650 / 880 γρ. και πλάθουμε σε φραντζόλες.

Τοποθετούμε σε τελάρα και στοφάρουμε.

## Στόφα:

Θερμοκρασία Ζύμης: 33 - 35°C

Σχετική Υγρασία: 75%

Χρόνος: 40 - 45 λεπτά

Έπειτα, χαράζουμε στην επιφάνεια και ψήνουμε.

## Ψήσιμο με λίγο ατμό:

Θερμοκρασία: 220 - 230°C

Χρόνος: ± 40 λεπτά.