



# Πολύσπορο Τοστ Ολικής

## Εκτέλεση

Ζύμωμα:

Αργό – 3 min

Γρήγορο – 8 min

Κόψιμο: 500 g ή 1000 g ανάλογα με το μέγεθος της φόρμας

Πλάσιμο: κανονικό

Στόφα:

35°C, 75%

Για όσο χρόνο χρειάζεται η ζύμη να φτάσει μέχρι το ανώτερο σημείο της φόρμας

Φούρνισμα:

Με κανονικούς ατμούς, 210°C, 45 min ή 60 min ανάλογα με το μέγεθος της φόρμας

Την επόμενη ημέρα κόβουμε σε φέτες των 14-16 mm (χιλιοστών)

## Υλικά

6 kg αλεύρι Τύπου 70%

EXTRA ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ

(Πολυτελείας Ενισχυμένα)

4 kg αλεύρι ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ

(Ειδικά)

200 g αλάτι

500 g μαγιά

400 g ζάχαρη

1500 g ζυμάρι 24 ωρών

300 g βούτυρο

6,5 L νερό