



Ψωμί Καλαμποκιού

Εκτέλεση

Ζύμωμα:

Αργό – 4min

Γρήγορο – 8min

Ξεκούραση: 20min

Κόψιμο: 500g

Πλάσιμο: σε σχήμα φρατζόλας με λοξό χάραγμα πριν το φούρνισμα, χρησιμοποιούμε ντεκόρ καλαμποκιού

Στόφα:

55°C, 75%

45min

Φούρνισμα:

Με κανονικούς ατμούς, 200°C, 55min

Υλικά

2 kg αλεύρι ΑΠΟ

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ (Ειδικά)

3 kg αλεύρι Τύπου 70%

EXTRA ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ

(Πολυτελείας Ενισχυμένα)

100 g αλάτι

150 g μαγιά

400 g ζυμάρι 24 ωρών

50 g ζάχαρη

80 ml σπορέλαιο

4 L νερό