



Ψωμί Χωριάτικο Κομοτηνής

Εκτέλεση

Ζύμωμα:

Αργό – 5min

Γρήγορο – 7min

Ξεκούραση: 70min

Κόψιμο: επιθυμητό βάρος

Πλάσιμο: χαλαρό σε σχήμα φρατζόλας, τοποθέτηση στο τελάρο δημιουργώντας έναν σταυρό.

Στόφα:

35°C, 75%

45-60min

Φούρνισμα:

Με λίγους ατμούς, 210°C, 45-50min

Υλικά

5 kg αλεύρι Τύπου Μ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ (Κίτρινα)

5 kg αλεύρι ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
(Ειδικά)

210 g αλάτι

250 g μαγιά

1500 g ζυμάρι 24 ωρών

500 ml ξύδι

150 ml σπορέλαιο

7 L νερό