



Χειροποίητο Ψωμί με προζύμι

Εκτέλεση

Ζύμωμα:

Αργό – 5min

Γρήγορο – 5min

Ξεκούραση: 35min

Κόψιμο: επιθυμητό βάρος

Πλάσιμο: χαλαρό σε σχήμα φρατζόλας ή καρβελιού

Στόφα:

35°C, 75%

35min

Χάραγμα: ανάλογα με το πλάσιμο που επιλέξαμε

Φούρνισμα:

Με πολλούς ατμούς, 210°C, 45-50min

Υλικά

7 kg αλεύρι Τύπου Μ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΙΤΡΙΝΟ

(Κίτρινα)

3 kg αλεύρι Τύπου Μ

SUPER ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

(Κίτρινα)

210 g αλάτι

220 g μαγιά

500 g ζυμάρι 24 ωρών

400 ml ξύδι

5,5 L νερό