

DINKEL 100%

Ψωμί DINKEL 100% με αλεύρι σταριού σπέλτα και υγρό ανενεργό προζύμι σίκαλης.



Προετοιμασία: 1:10

Ψήσιμο: 40'

Τεμάχια: 4

Υλικά

ZYMH DINKEL 100%	Ποσότητα (gr)	% του μίγματος
DINKEL 100%	1000γρ	100
Νερό	570γρ	57
AROME ΣΙΚΑΛΗΣ	40γρ	4
Αλάτι	18γρ	1,8
ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	20γρ	2
ΝΙΦΑΔΕΣ ΒΡΩΜΗΣ	Όσο αρκεί	-

Εκτέλεση

- **ZYMH DINKEL 100%**: Τοποθετούμε στον κάδο του ζυμωτηρίου όλα τα υλικά και ζυμώνουμε για 5 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και 9 λεπτά 2^η ταχύτητα. Η θερμοκρασία της ζύμης να είναι στους 25°C. Ξεκουράζουμε το ζυμάρι για 30 λεπτά. Κόβουμε σε μερίδες των 450γρ. Προπλάθουμε και ξεκουράζουμε για 10 λεπτά. Μορφοποιούμε σε μπάλες και διακοσμούμε με **ΝΙΦΑΔΕΣ ΒΡΩΜΗΣ**. Τοποθετούμε μέσα σε **ΦΟΡΜΕΣ ΚΕΙΚ 1/2**. Στοφάρουμε για 45 λεπτά περίπου (33°C / 75% υγρασία). Ψήνουμε με ατμοδότηση στους 220°C για 40 λεπτά περίπου με άνοιγμα του τάμπερ στα 10 τελευταία λεπτά.

✓ Προϊόντα «Οικογένεια Μασσαρά» που χρησιμοποιήθηκαν:

- ✓ DINKEL 100%
- ✓ AROME ΣΙΚΑΛΗΣ
- ✓ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ
- ✓ ΝΙΦΑΔΕΣ ΒΡΩΜΗΣ

Το παρών αποτελεί μόνο μια πρόταση.

Παρακαλώ σημειώστε ότι με την αλλαγή των υλικών δεν εγγυάται η αποτελεσματικότητα. Επιπροσθέτως, αυτή η φόρμουλα μπορεί να τροποποιηθεί για την εφαρμογή σε προ-ψημένα, κατεψυγμένα ή συσκευασμένα προϊόντα. Για συμβουλές επικοινωνήστε στο RnD τμήμα της εταιρείας καλώντας στο 2610 322 539 ή μέσω ηλεκτρονικού μηνύματος στη frmassaras@gmail.com.

