



## Ψωμί αργής ωρίμανσης με Crème Levain



<u>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΥΛΙΚΩΝ</u>	<u>ΒΑΡΟΣ</u>	<u>ΠΟΣΟΣΤΟ</u>
Αλεύρι κίτρινο	3000γρ	60%
Αλεύρι 70% δυνατό	2000γρ	40%
<b>CRÈME LEVAIN</b>	250γρ	5%
Αλάτι	100γρ	2%
Νερό	2900γρ	58%

### **Εκτέλεση**

- Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για **7 λεπτά** στην 1<sup>η</sup> ταχύτητα και για **2 λεπτά** στη 2<sup>η</sup> ταχύτητα.
- Αφήνουμε τη ζύμη σκεπασμένη σε μια λεκάνη για 14-15 ώρες , σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (20-22°C).
- Κόβουμε σε μερίδες των 950γρ. Ξεκουράζουμε για 10 λεπτά και πλάθουμε ελαφρά.
- Τοποθετούμε στο τελάρο και αναμένουμε για άλλα 20 λεπτά.
- Ψήνουμε στους 220°C με ατμοδότηση, για 50-60 λεπτά.



## Ψωμί αργής ωρίμανσης με Crème Levain

### Πίνακας Ωρίμανσης Crème Levain

<u>Θερμοκρασία περιβάλλοντος (οC)</u>	35±1	32±1	30±1	27±1	25±1	23±1	20±1	17±1	15±1
<u>Θερμοκρασία νερού</u>	1-2	1-2	2-3	3-4	3-4	6-8	16-18	20-22	23-25
<u>Crème Levain</u>	4%	4.5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%
<u>Ωρες ωρίμανσης</u>	12-13	12-13	12-13	12-13	13-14	13-14	13-14	13-14	13-14