

Ε Α.

Φρυγανιά Αβγρη

ΥΓΕΙΣ

500 γρ 70% άρι
500 γρ σούπερ
250 γρ Τύπου Αμερικνής
25 γρ αλάτι

20)

40 γρ μαγιά νωπή
60 γρ Γάχορη
100 γρ μαρχαρίνη μαλακή
17 γρ βελτιωτικό
125 γρ ξινό

ΕΣ

50 γρ χύλα βιόνη.
750 γρ νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ.

πόλοιπα,
κολλάει.
45'-60',

ΖΥΜΩΜΑ 1^ο: 4' αρχή - 4' χρήση
ΣΤΑΚΑ: 20'

απλώνω
χρπαλίω
ντιστάβεις
ροδίζει.

ΖΥΜΩΜΑ 2^ο: 5' χρήση.
επιθυμητή θερμοκρασία 24-26°C.
ΚΩΣΙΜΟ: 1.150 γρ έκαστο

βγαίνει
ω σε 2 ταψά
κά σε αυτήν την
εκδοχή).

ΠΛΑΣΙΜΟ: Σε φραγόλες και τοποθετούμε
675 ειδικές φόρμες λαδωμένες.
ΣΤΟΦΑ: 40-45' 35°C 75% υγρασία.
Ψεκάζω ατμό 3", ψήνω 225°C 10'
και μετά 200°C 40'
20' πριν τέλος τάρτερ ανοιχτό.

* Την επόμενη μέρα κόβουμε στη φρυγανιέρα και
ψήνουμε 170°C 25' περίπου

Ψωμί του Λάδου

125 gr 55%
70 gr μαργαρίνη μαλακή
70 gr γάλακνη.
25 gr αλάτι.
20 gr βελανιδιά
50 gr μαγιά νωπή
~~700~~ 700 gr νερό
200 gr κόνιτσα.
200 gr σταφίδα.
25 gr καρύδια χοντροκομμένα

Εκτός φρούτα-σταφίδα-καρύδια έλα
3' αρχή - 5' γρήγορη. Στο τελευταίο λεπτό
ρίχνω τα υπολοιπα. (24-26°C.)

ΣΤΑΚΑ 20'

ΚΟΦΙΜΟ 450 gr ζερ. για φόρμες 10x20εκ.

ΠΛΑΣΙΜΟ : Στο 6ημέρι φέρμας

ΣΤΟΦΑ : 40-45' 35°C 75% υγρασία

Ψήσιμο : με πλαίσιο αεμό 220°C 40'
15' πριν τέλος ταμπερ. ανοιχτό.