

# BURGER με VELVET BAKELS

## Υλικά:

Αλεύρι Τύπου 55	10.000 γρ.
Ζάχαρη	700 γρ.
<b>Μαργαρίνη Super Rore DRAGSBAEK</b>	700 γρ.
Λάδι	300 γρ.
<b>Velvet BAKELS</b>	200 γρ.
Αλάτι	200 γρ.
Μαγιά	400 γρ.
Νερό	±4.500 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο με σπирάλ για 4 λεπτά στην 1<sup>η</sup> ταχύτητα και για 5 λεπτά στη 2<sup>η</sup> ταχύτητα.

**Θερμοκρασία Ζύμης:** 24°C

**Ξεκούραση Ζύμης:** 5 λεπτά

Μετά από την ξεκούραση κόβουμε τη ζύμη σε κομμάτια βάρους 80 γρ., στρογγυλοποιούμε, υγραίνουμε την επιφάνεια με νερό και ρολάρουμε σε σουσάμι. Τοποθετούμε σε λαμαρίνα και πιέζουμε ελαφρώς.

## Στόφα:

Θερμοκρασία: 33°C

Σχετική Υγρασία: 75%

Χρόνος: ±60 λεπτά (πλήρης ανάπτυξη ζύμης)

## Ψήσιμο χωρίς ατμό:

Θερμοκρασία: στους 220 - 230°C και μειώνουμε στους 210 - 220° C

Χρόνος: 12 - 15 λεπτά