

ΓΕΡΜΑΝΙΚΗ ΚΟΥΛΟΥΡΑ με CINNAMON REMONCE

Υλικά:

New Jogofine 50 KOMPLET	1.000 γρ.
Αλεύρι Τύπου 70% Δυνατό	1.000 γρ.
Μαργαρίνη Super Rore DRAGSBAEK ή	
Βούτυρο Βρετάνης 82% BEURALIA	400 γρ.
Μαγιά Νωπή	130 γρ.
Αυγά	300 γρ.
Νερό	± 500 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο μίξερ με το γάντζο ή σε ταχυζυμωτήριο για 4 λεπτά στην 1^η και 8 - 12 λεπτά στην 2^η ταχύτητα (ανάλογα με την ποσότητα της ζύμης).

Θερμοκρασία Ζύμης: 25°C περίπου

Ξεκούραση Ζύμης: 20 λεπτά

Διαιρούμε τη ζύμη σε τεμάχια 300 - 350 γρ.

Ξεκούραση Ζύμης: 10 λεπτά

Στη συνέχεια ανοίγουμε φύλλο παραλληλόγραμμο πάχους 0,5 εκ. και στρώνουμε από πάνω 300 - 350 γρ. **Cinnamon Remonce BAKELS**.

Τυλίγουμε σε ρολό, κόβουμε κατά μήκος του ρολού, στρίβουμε σε πλεξούδα έτσι ώστε να φαίνεται η τομή με την γέμιση και τοποθετούμε σε χάρτινες φόρμες ψησίματος:

Στρογγυλές φόρμες Δαχτυλίδι GOLD SILUETT (διάστασης: 185 x 40 χιλ.) ή **Παραλληλόγραμμες φόρμες SILUETT** (διάστασης: 210 x 80 x 55 χιλ.).

Στόφα:

Θερμοκρασία: 32 - 33°C

Υγρασία: 75 - 80%

Χρόνος: 35 - 45 λεπτά

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: Ταμπανωτός: 180 - 190°C, Αερόθερμος φούρνος: 170 - 180°C

Χρόνος: 35 λεπτά

Μετά το ψήσιμο αλείφουμε με λιωμένο **Βούτυρο Βρετάνης 82% BEURALIA** ή

ζεστό **Τζέλυ Belnar Φυσικό DAWN** (1.000 γρ. Belnar + 1.000 γρ. Νερό,

βρασμένα μαζί)