

Υλικά:

Αλεύρι T 55	10.000 γρ.
Αλάτι	200 γρ.
Μαγιά	300 γρ.
Ζάχαρη	1.000 γρ.
Μαργαρίνη Μαλακή Super Rore DRAGSBAEK	400 γρ.
Υγρή Βύνη HARBOE	200 γρ.
Νερό	± 5.200 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο για 4 λεπτά στην 1^η ταχύτητα και 4 λεπτά στη 2^η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης: ± 24°C

Ξεκούρασης Ζύμης: 10 λεπτά.

Στη συνέχεια κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια βάρους 90 γρ. Πλάθουμε σε φυτίλια και τα βουτάμε σε μία λεκάνη με νερό. Τα αφήνουμε για περίπου 10 - 15 λεπτά. Στην συνέχεια τα βουτάμε σε σουσάμι, δίνουμε σχήμα κουλουριού Θεσσαλονίκης και τοποθετούμε σε λαμαρίνα.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 33-35°C

Σχετική Υγρασία: 80%

Χρόνος: 60 λεπτά

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία: 230°C

Χρόνος: ± 12 λεπτά