

Υλικά:

Böcker Vino	1.000 γρ.
Αλεύρι Κίτρινο	2.000 γρ.
Αλεύρι 55άρι	5.000 γρ.
Αλεύρι 70 Δυνατό	3.000 γρ.
Μαργαρίνη Super Rore DRAGSBAEK	200 γρ.
Μαγιά	150 γρ.
Ζάχαρη	200 γρ.
Αλάτι	200 γρ.
Νερό	±7.000 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο για 3 λεπτά στην 1η ταχύτητα και 8 λεπτά στη 2η ταχύτητα.

Θερμοκρασία Ζύμης : ±26°C

Ξεκούραση Ζύμης : 45 λεπτά σε λαδωμένη λεκάνη

Κόβουμε στα επιθυμητά βάρη και σχηματοποιούμε σε μπάλες.

Ξεκουράζουμε για 30 λεπτά. Έπειτα μορφοποιούμε σε λαγάνα και τρυπάμε με σκατζόχοιρο ή με λαδωμένα δάχτυλα.

Αλείφουμε με νερό και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Αφήνουμε σε τελάρο ή λαμαρίνα στη σόφα για 20 λεπτά.

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία : 230°C

Χρόνος : 35 - 45 λεπτά (ανάλογα με το βάρος)

Ανοίγουμε τα τάμπερ τα τελευταία 5 λεπτά