



# Κουλούρι Καλαμποκιού

## Εκτέλεση

Ζύμωμα:

Αργό – 3 min

Γρήγορο – 6 min

Ξεκούραση: 10 min

Κόψιμο: 90 g

Πλάσιμο: σε σχήμα μπαστουνιού, βουτάμε στο νερό και κατόπιν σε νιφάδες καλαμποκιού, ανοίγουμε τραβώντας ελαφριά το μπαστούνι και το κλείνουμε για να γίνει στρόγγυλο

Στόφα:

35°C, 60%

25min

Φούρνισμα:

Με λίγους ατμούς, 210°C, 30 min

## Υλικά

300 g αλεύρι Τύπου

M GOLDEN ΑΜΕΡΙΚΗΣ

(Πολυτελείας Ενισχυμένα)

500 g αλεύρι ΑΠΟ

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ (Ειδικά)

200 g αλεύρι ΑΠΟ

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ (Ειδικά)

20 g αλάτι

70 g ζάχαρη

70 g μαγιά

60 ml σπορέλαιο

550 ml νερό