



Λαγάνα

Εκτέλεση

Αναμιγνύουμε τη μαργαρίνη με το αλεύρι. Λιώνουμε ξεχωριστά τη μαγιά και το αλάτι σε ποσότητα νερού. Ρίχνουμε και τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε. Η ζύμη μας στο τέλος του ζυμώματος πρέπει να είναι μαλακή. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 10 min. Κόβουμε σε τεμάχια 1100g για να βγει ψημένο 875g. Πλάθουμε σε καρβελάκια όλο το ζυμάρι. Παίρνουμε τα πρώτα καρβελάκια που πλάσαμε και τα πατάμε με τον ειδικό πλάστη ή με τα δάχτυλα μας (κάποιες πλαστικές μηχανές έχουν την δυνατότητα να μορφοποιήσουν τη ζύμη σε σχήμα λαγάνας με συγκεκριμένες ρυθμίσεις- απευθυνθείτε στον κατασκευαστή). Τοποθετούμε σε λαμαρίνες ή τελάρο. Τα αφήνουμε στη στόφα για 20 min περίπου. Αλείφουμε με ζαχαρόνερο και ρίχνουμε μπόλικο σουσάμι. Ψήνουμε στους 230°C για 25-30 min.

Υλικά

4 kg αλεύρι Τύπου 70% NTEMI (Λευκά)
6 kg αλεύρι Τύπου 55% ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ (Πολυτελείας)
300 g μαγιά
150 g αλάτι
150 g ζάχαρη
150 g μαργαρίνη
5,5 L νερό