



Σουσαμένιο Κουλούρι Ολικής

Εκτέλεση

Ζύμωμα:
Αργό – 3 min
Γρήγορο – 6 min

Κόψιμο: 90 g

Πλάσιμο: σε σχήμα μαστουνιού, βουτάμε στο νερό και κατόπιν σε σουσάμι, ανοίγουμε τραβώντας ελαφριά το μαστούνι και το κλείνουμε για να γίνει στρόγγυλο

Στόφα:
35°C, 60%
25 min

Φούρνισμα:
Με λίγους ατμούς, 210°C, 30 min

Υλικά

700 g αλεύρι ΤΥΠΟΥ 90%
(Ειδικά)
300 g αλεύρι ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
(Ειδικά)
20 g αλάτι
10 g ζάχαρη
70 g μαγιά
120 ml σπορέλαιο
500 ml νερό