

EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

Γιατί το τσουρέκι, αξίζει το δικό του, **extra αλεύρι!**



ΝΕΟ!

ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ

- › Ευκολία κατά το δούλεμα
- › Μεγαλύτερη διατηρησιμότητα τελικών προϊόντων
- › Σταθερότητα τελικού παραγόμενου προϊόντος
- › Κατάλληλο και για κατεψυγμένη ζύμη τσουρεκιού

ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

- › Ιδανικό για συνταγές μαγιάς πλούσιες σε λιπαρά και ζάχαρη
- › Πολύ καλή απορρόφηση των υγρών της συνταγής
- › Αποφυγή του «καθίσματος» των τσουρεκιών μετά το ψήσιμο
- › Αύξηση του χρόνου φρεσκάδας των τσουρεκιών

Έως και **5 επιπλέον**
ημέρες φρεσκάδας
των προϊόντων!



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

www.louismills.gr

EXTRA ΤΣΟΥΡΕΚΙΟΥ

Γιατί το τσουρέκι, αξίζει το δικό του, **extra αλεύρι!**

Η **Μύλοι Λούλη**, θέλοντας συνεχώς να **διευκολύνει το έργο των πελατών της**, έπειτα από αρκετούς μήνες δοκιμών, σας παρουσιάζει το **Extra Τσουρεκιού**, ένα αλεύρι από μαλακά σιτάρια πολυτελείας, **ενισχυμένο και εξειδικευμένο**, αποκλειστικά για τη **δημιουργία τσουρεκιού**.

Με το Extra Τσουρεκιού, **αποφεύγεται το «κάθισμα»** των τσουρεκιών μετά το ψήσιμο, **επιτυγχάνεται μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και φρεσκάδας** των προϊόντων και επιπλέον, ο επαγγελματίας αισθάνεται **πιο ασφαλής για την επιτυχία** του αποτελέσματος!



Συνταγή για τσουρέκι

Συστατικά	Ποσότητα	Εκτέλεση
Αλεύρι Extra Τσουρεκιού	1.000 γρ.	<ol style="list-style-type: none">1. Λιώνουμε το βούτυρο και διαλύουμε τη ζάχαρη μέσα σε αυτό. Βάζουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά στο μίξερ ή στο ταχυζυμωτήριο και αφού προσθέσουμε το λιωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη ζυμώνουμε 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και 12 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα. Επιθυμητή θερμοκρασία ζύμης 35°C.2. Αφήνουμε το ζυμάρι να ωριμάσει στη στόφα για 40 λεπτά.3. Χωρίζουμε τη ζύμη σε μερίδες ανάλογα με το επιθυμητό βάρος σχηματίζοντας φυτίλια.4. Με τα φυτίλια δημιουργούμε επιθυμητές πλεξούδες.5. Στοφάρουμε για 40 λεπτά ή μέχρι την επίτευξη του επιθυμητού όγκου.6. Αλείφουμε με χτυπημένο αυγό πριν το ψήσιμο και ψήνουμε στους 160°C για 40 λεπτά.
Αυγά	200 γρ.	
Βούτυρο 82%	200 γρ.	
Ζάχαρη	300 γρ.	
Αλάτι	10 γρ.	
Μαχλέπι	10 γρ.	
Κακουλέ	5 γρ.	
Μαστίχα	2,5 γρ.	
Φρέσκια Μαγιά	90 γρ.	
Νερό	200 γρ.	
Γάλα	50 γρ.	