Інгредієнт	Відсоток (%)	Вага (г)
Борошно пшеничне	100%	867
Молоко (заміняє яйця)	50%	434
Вершкове масло (розтоплене)	15%	130
Цукор	12%	104
Дріжджі пресовані	4.5%	39
Ванільний цукор	2%	17
Сіль	1%	9

Загальна маса тіста: 1600 г (184.5%).

Інструкція із замісу (прямий метод із відкладеним внесенням жиру):

Змішування бази: У велику миску (або чашу планетарного міксера) вилийте ледь тепле молоко, розкришіть туди дріжджі, додайте яйця, звичайний та ванільний цукор, сіль і висипте все борошно. Вершкове масло на цьому етапі не додавайте.

Початковий заміс: Перемішайте всі інгредієнти до об’єднання в єдину грудку. Вимішуйте руками на столі (або гаком у міксері) близько 5–7 хвилин, поки тісто не почне ставати еластичним. Заміс без жиру дозволяє клейковині швидко і правильно сформувати міцний каркас.

Введення жиру: Коли тісто вже добре тримається купи і стало пружним, влийте розтоплене (але не гаряче) вершкове масло. Спочатку тісто розшарується, стане слизьким і буде розпадатися на шматки — це абсолютно нормальний процес.

Фінальне вимішування: Продовжуйте інтенсивно вимішувати, поки тісто повністю не вбере масло. Воно має стати абсолютно гладким, однорідним і перестати липнути до рук та робочої поверхні.

Бродіння: Сформуйте з тіста кулю, покладіть у посудину, накрийте плівкою чи рушником та залиште в теплому місці на 30 хв-годину, щоб воно збільшилося в об'ємі вдвічі.

Поділ та відпочинок: Обімніть тісто, поділіть на 10 рівних шматочків (по 160 г). Скатайте їх у кульки, накрийте плівкою і обов’язково дайте їм «відпочити» 10-15 хвилин. Після цього напруга з тіста зніметься, і його можна буде легко розкачати в джгут.