

ライトライブール



● 使用材料

ライトライブレッド120 …………… 1 個

● ホイロ条件

温 度 …………… 32℃
 湿 度 …………… 75%
 時 間 …………… 70分

● 焼成条件

上 火 …………… 220℃
 下 火 …………… 200℃
 時 間 …………… 17分 ~

↓
 解凍する



リターダー（0～2℃）で一晩または室温で120分解凍する

↓
 成型する



解凍した生地を丸める



↓
 発酵させる



表面に粉をつけて布どりしてホイロへ入れる

↓
 焼く



スリッピールにうつしてカットを入れ、蒸気を入れて焼成する