

雑穀カンパーニュ



● 商品説明

● 使用材料

雑穀カンパーニュ120 …… 2個

● 発酵条件

温 度 …… 32 °C
 湿 度 …… 75 %
 時 間 …… 65 分

● 焼成条件

デッキオープンの場合

上 火 …… 220 °C
 下 火 …… 200 °C
 時 間 …… 25 ~ 分

コンベクションオープンの場合

温 度 …… °C
 時 間 …… ~ 分



リターダー（0～2℃）で一晩または室温で120分解凍する



解凍した生地2個合わせて丸める



布どりしてホイロへ入れる



スリッピーールにうつしてカットを入れ、スチームを入れて焼成する

