

ベーコンブレッド



● 商品説明

● 使用材料

ベーコンブレッド120 …… 1個

● 発酵条件

温 度 …… 32 °C  
 湿 度 …… 75 %  
 時 間 …… 60 分

● 焼成条件

デッキオープンの場合

上 火 …… 210 °C  
 下 火 …… 190 °C  
 時 間 …… 15 ~ 16 分

コンベクションオープンの場合

温 度 …… 180 °C  
 時 間 …… 14 ~ 15 分

↓  
解凍する



リターダー（0～2℃）で一晩または室温で120～150分解凍する

↓  
成型する



解凍した生地を下から3分の1のところまで折る



向きをかえて同様に折る



生地の上下を合わせ、綴目をしっかりとじてクッペ型にする

↓  
発酵させる



形を整えた生地を布取りしてホイロへ入れる



ホイロがでたらスリップピールに移す

↓  
焼く



クープナイフでカットを入れて焼成する  
 スチームを入れる