

クルミブレッド



● 商品説明

● 使用材料

クルミパン250 …… 1個

● 発酵条件

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

● 焼成条件

デッキオーブンの場合

上 火 …… 210 °C  
 下 火 …… 200 °C  
 時 間 …… 18 ~ 23 分

コンベクションオーブンの場合

温 度 …… °C  
 時 間 …… ~ 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



生地を手でつぶして下から3分の1のところまで折る



反対向きにして同様に折る



さらに下から3分の1のところまで折り、上と下を合わせる

↓  
発酵させる



綴じ目をしっかりとじ、形を整え布どりしてホイロへ入れる



ホイロが出たらスリッパピールへ移す

↓  
焼く



カットを入れ、スチームをかけて焼成する