

セサミブレッド (カイザー)



● 商品説明

● 使用材料

セサミブレッド35g	1個
白ゴマ	2g

● 発酵条件

温度	32	°C
湿度	75	%
時間	50	分

● 焼成条件

デッキオープンの場合

上火	210	°C
下火	200	°C
時間	12 ~ 13	分

コンベクションオープンの場合

温度		°C
時間	~	分

↓
解凍する



リターダー (0~2°C) で一晩または室温で60分解凍する

↓
成型する



表面に、白ゴマをベタ付けする



カイザースタンプで模様をいれる



天板に並べてホイロに入れる
発酵条件は左記参照

↓
焼く



スチーム焼成する



焼成条件は左記参照

