

レーズンブレッド



● 商品説明

● 使用材料

レーズン250 …… 1,3個
 バター …… 適量

(ワンローフ型)
 内寸：90×180×80
 底寸法：85×170

● 発酵条件

温 度 …… 32 °C
 湿 度 …… 75 %
 時 間 …… 90 分

● 焼成条件

デッキオープンの場合

上 火 …… 180 °C
 下 火 …… 220 °C
 時 間 …… 27 ~ 30 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℃）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1個と3分の1(83g)を合わせて麺棒をかける



麺棒をかけた生地を下から巻いていく



綴じ目をしっかりとじて形を整える

↓ 発酵させる



型に入れて生地を上から少し押しつけ、ホイロへ入れる

↓ 焼く



真ん中の一番高い所が5～7mm位型からでるまでホイロをとる



ホイロがでたら玉子をぬり、カットを入れ、カットしたところにバターを少し絞り焼成する