

フルーツライブレッド



● 商品説明

● 使用材料

フルーツライブレッド 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 180 °C
 時間 16 ~ 17 分

コンベクションオーブンの場合

温度 180 °C
 時間 15 ~ 分

↓
解凍する



リターダー（0～2℃）で一晩または室温で60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
 反対向きにして同様に折る



とじ目をしっかり閉じる



形を整える

↓
発酵させる



布取りしてホイロへ入れる
 （なければ天板に並べてホイロへ入れる）

↓
焼く



ホイロがでたらスリップペールに移して粉をふり、カットを入れている
 （天板でホイロをとった場合は天板のまま焼成）



スチームを入れて焼成する