

クランベリーブレッド



● 商品説明

● 使用材料

クランベリーブレッド

1個

● 発酵条件

温 度	32	°C
湿 度	75	%
時 間	60	分

● 焼成条件

デッキオープンの場合

上 火	210	°C
下 火	190	°C
時 間	20	~ 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150～180で解凍する

↓
成型する



生地を折り込んでいって棒状に成型する



30cm位までのばす



伸ばした片一方を手でつぶす



つぶした生地をもう片一方の生地の上に乗せてつなぎ合わせる。
布の上に乗せてホイロへ入れる

↓
発酵させる



ホイロがでたら軽く手粉を振り、切りこみを入れる。
スチームをかけて焼成する。