

塩パン



● 商品説明

● 使用材料

塩パン50平	1個
有塩バター	8g
岩塩	適量

● 発酵条件

温度	32	°C
湿度	75	%
時間	50	分

● 焼成条件

デッキオーブンの場合

上火	210	°C
下火	190	°C
時間	12	～ 分

コンベクションオーブンの場合

温度	180	°C
時間	12	～ 分

↓ 解凍する



リターダー（0～2℃）で一晩または室温で30分解凍する

↓ 成型する



解凍した生地をしずく型になるように手でのばす（15cmほど）



伸ばした生地にバターをのせる



下から巻いていく
手を外に向きにして巻いていくと長めに成型できる

↓ 発酵させる



形を整えて天板に並べてホイロへ入れる

↓ 焼く



ホイロがでたら岩塩をのせる



スチームをかけて焼成する