

国産小麦のフランスパン



● 商品説明

● 使用材料

国産小麦のフランスパン175 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 220 °C
 下火 220 °C
 時間 20 ~ 分

コンベクションオーブンの場合

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90～120解凍する

↓ 成型する



解凍した生地を手でつぶし、下から3分の1のところまで生地を折る

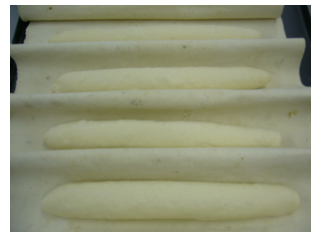


生地を反対に向けて同様に折る



綴目をしっかり閉じる

↓ 発酵させる



長さを整えて布取りしてホイロへ入れる

↓ 焼く



ホイロがでたらスリップピーラーに生地をうつし、クープナイフでクープを入れる

