

## ハードトースト



### ● 商品説明

### ● 使用材料

ハードトースト250 ..... 4個  
(2斤)

### ● 発酵条件

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

### ● 焼成条件

#### デッキオーブンの場合

上 火 ..... 180 °C  
 下 火 ..... 220 °C  
 時 間 ..... 40 ~ 分

#### コンベクションオーブンの場合

温 度 ..... 165 °C  
 時 間 ..... ~約35 分

下  
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

下  
成型する



解凍した生地を丸め、さらに型に合わせてたわら型にする



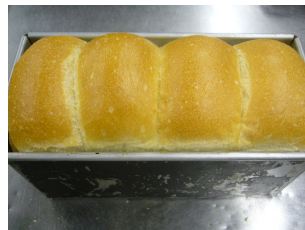
たわら型にした生地を型に4つ入れ、ホイロへ入れる

下  
発酵させる



型から頭が1cm位でるまで発酵させる

下  
焼く



スチームを入れて焼成する