

熟成フランスパン



● 商品説明

● 使用材料

熟成フランスパン175 1個

● 発酵条件

温度 32 °C
 湿度 75 %
 時間 50 分

● 焼成条件

デッキオープンの場合

上火 220 °C
 下火 220 °C
 時間 16 ~ 18 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60～90分解凍する

↓ 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
 長さを整える（30cm位）

↓ 発酵させる



ホイロに入れる



発酵条件は左記参照



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スチーム焼成する

↓ 焼く



焼成条件は左記参照