

フランスパン



● 商品説明

● 使用材料

フランスパン250 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 220 °C
 下火 200 °C
 時間 25 ~ 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120～150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

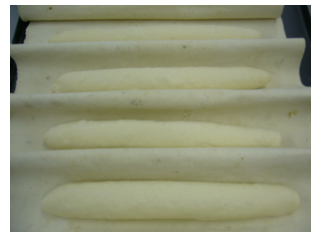


生地を反対に向けて同様に折る



綴目をしっかり閉じる

↓
発酵させる



長さを整えて(28～29cm位) 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パーに生地をうつし、クープナイフでクープを入れる

