

カンパーニュ250



● 商品説明

● 使用材料

パンドカンパーニュ250 …… 1個

● 発酵条件

温 度 …… 32 °C
 湿 度 …… 75 %
 時 間 …… 65 分

● 焼成条件

デッキオーブンの場合

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120～180分解凍する

↓ 成型する



解凍した生地を丸める

↓ 発酵させる



丸めた生地を布取りしてホイロをとる



発酵した生地をスリッピースリッパに移す

↓ 焼く



クープナイフで十字にカットを入れる



スチームを入れて焼成する

