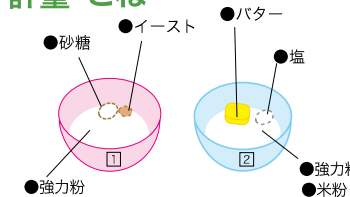
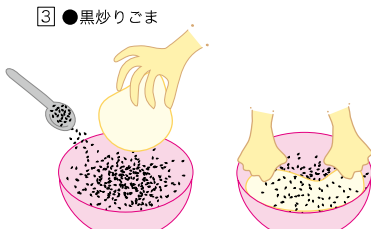
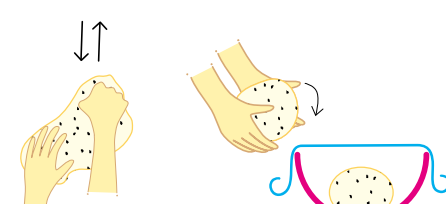
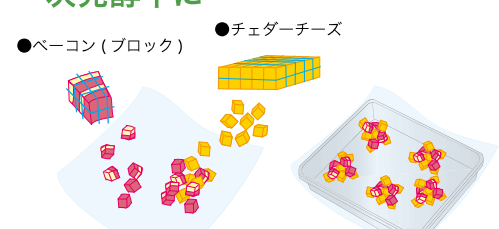


計量・こね

- 
- 砂糖 ●イースト ●バター ●塩 ●強力粉 ●米粉
- 1 ①の材料★を、ボウルに計量。②の材料は、別のボウルに計量。
 - 2 ①のボウルのイーストめがけて仕込み水を入れ、木ベラでよく混ぜる。
 - 3 ②の材料を加え、粉が飛び散らないように静かに混ぜる。
 - 4 台の上でこねる。

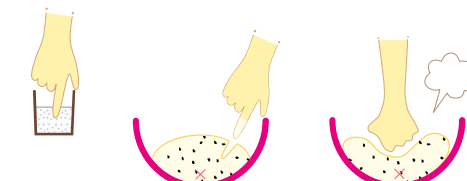
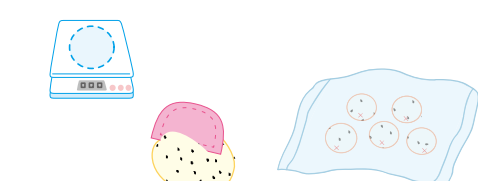
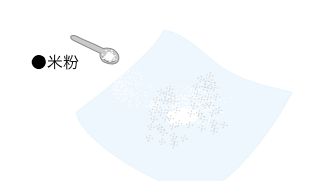
一次発酵

一次発酵中に

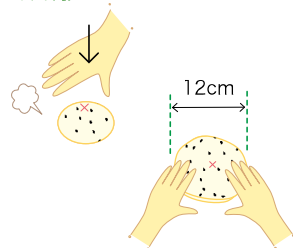
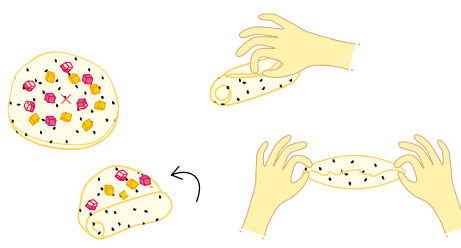
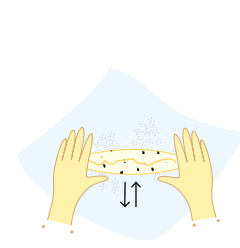
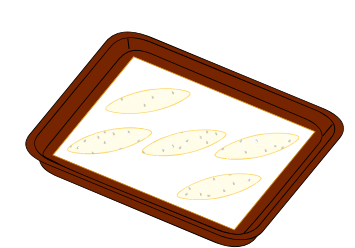
- 
- ③ ●黒炒りごま
- 
- 
- ベーコン(ブロック) ●チェダーチーズ
- 5 8割位こねたところで③を入れたボウルの中へ生地を入れ表面に黒炒りごまをつける。
 - 6 ボウルの中で少しなじませ、さらにボウルに残った黒炒りごまを押し付け、台に出して混ぜ込む。
 - 7 生地を丸めてとじめを下にしてボウルに入れラップをかける。40℃で25～35分。
 - 8 ベーコン(ブロック)は7～8mm角に切る。
 - 9 チェダーチーズは1cm角位に切り、8と合わせて5等分にする。

フィンガーテスト・ガス抜き・分割・ベンチタイム

ベンチタイム中に

- 
- 
- 
- 米粉
- 10 フィンガーテスト・ガス抜きをする。
 - 11 5分割にし、丸め直す。とじめを下にしてぬれ布巾の下に入れる(10分)。
 - 12 ラップの上に米粉を用意する。

成形

- 
- 12cm
- 
- 
- 
- 13 とじめを上にして直径12cm位にのばす。
 - 14 具材をのせ、手前から巻き、とじめをとじる。
 - 15 生地表面に米粉をつけ、とじめを下にしてクッキングシートを敷いた天板にのせる。
 - 16 残りの生地も同様に成形する。

二次発酵

焼成

二次発酵が終わるタイミングを見計らってオープン予熱

- 17 ラップ+ぬれ布巾をかけ40℃で20～25分。

- 18 生地の中央にクープナイフで1本切り込みを入れる(生地の長さの8割位・深さ1cm位)。

●ピザ用チーズ

電気:210℃12～17分
ガス:200℃12～17分

- 19 切り込みにピザ用チーズをのせ、焼く。