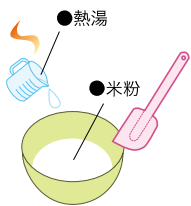
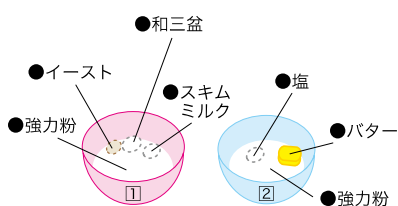


湯種

計量・こね



1 ボウルに湯種用の材料を入れ、ゴムベラで均一になるまで混ぜる。



2 ①の材料★をボウルに計量。
②の材料は、別のボウルに計量。



3 ①のボウルのイーストめがけて仕込み水を加え、木ベラでよく混ぜる。



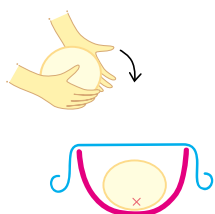
4 湯種・②を加え、粉が飛び散らないように静かに混ぜる。



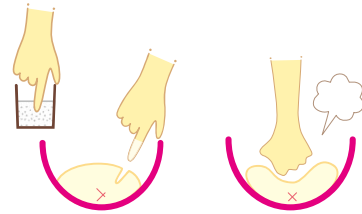
5 台の上でこねる。

一次発酵

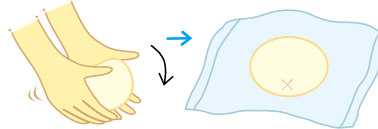
フィンガーテスト・ガス抜き・ベンチタイム



6 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°Cで25～35分。



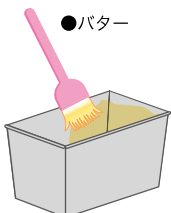
7 フィンガーテスト・ガス抜きをする。



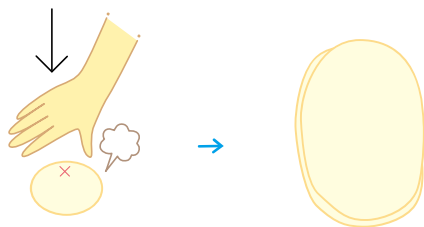
8 丸め直す。とじめを下にしてぬれ布巾の下に入れる(10分)。

ベンチタイム中に

成形



9 型にバターを塗る。



10 とじめを上にして台におき、まんべんなくガスを抜き、楕円形にのばす。



11 手前から巻き、巻き終わりを下にして型に入れる。

二次発酵

焼成

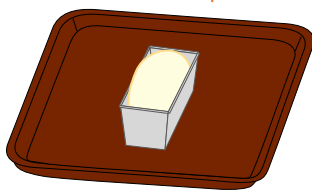
仕上げ

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



12 キャンバス地+ぬれ布巾をかけ40°Cで20～25分。

電気: 200°C 22～27分
ガス: 190°C 22～27分



13 キャンバス地+ぬれ布巾をはずし、焼く。



14 焼き上がったらずに型から出し、表面に米油を塗る。