




# Houchvétì chonkàch kalatch



フーショベチ・シヨンカッシュ・カラチ

Brioche de pâques au jambon fumé

ブリオッシュ・ド・パック・オ・ジャンボン・フュメ

【仕込量 2kg】

配合	本捏		TOTAL	
フランスパン専用粉	100%	2000g	100%	2000g
水	48%	960g	48%	960g
全卵	10%	200g	10%	200g
塩	1.5%	30g	1.5%	30g
LESAFFRE  セミドライイーストゴールド 	1%	20g	1%	20g
砂糖	8%	160g	8.0%	160g
バター	10%	200g	10%	200g
パプリカパウダー	1%	10g	1%	10g
LESAFFRE  イビスイエロー	0.2%	3g	0.2%	3g
ハム	適量			
計	3583g		3583g	

工程	本捏工程	
 ミキシング SP15L	L3H3 ↓ L2H2	
捏上温度	26°C	
発酵時間	30分	
分割	300g	
ベンチタイム	10分	
成形	生地を伸ばし、ハムを包む	
ホイロ	30°C	80分
 焼成	上火 220°C 下火 190°C 15分	

MEMO

## brioche de pâques au jambon fumé

(スモークハムとイースターケーキ)

