

CRUMPETS クランペット

仕込量 kg

配 合	本 捏	
	%	g
薄力粉	100	
砂糖	1	
塩	1	
インスタントイースト赤	2	
牛乳	130	

LESAFFRE 

本 捏 工 程

- ①牛乳を30℃に温めイーストを入れる。
- ②薄力粉、砂糖、塩を混ぜたものに①を入れ混ぜ合わせる。
- ③30℃で30分～1時間発酵させる。
- ④ホットプレートを加熱し、セルクル(直径8～10cm)を置く。
- ⑤型の3分の1～半分までを目安に生地を入れて焼成する。

メ モ

バターやハチミツ、ジャムを添えて紅茶と一緒に召し上がり下さい。

