

Taralli

タラッリ

仕込量

配 合

フランスパン専用粉
サフインスタントイースト赤
塩
水
オリーブオイル
白ワイン
フェンネルシード

LESAFFRE 

計

本 捏

%	g
100	
2	
2	
30	
20	
20	
3	

工 程

ミキシング
捏上温度
発酵時間
分割
成形
焼成

本 捏 工 程

L4分H1分
25°C
40分
10g
棒状に伸ばして、涙型に成形し塩を入れた湯で茹でる。
コンベクションオーブン 180°C10分 → 160°C15~20分

メ モ

