

# プラントベース シナモンバンズ



## 生地

	パネトーネ用小麦粉 または フラワー00	450 g	① すべての材料を2速で5分間ミキシングする。
	強力粉 (タンパク質13%)	125 g	② 6速で10分攪拌する。
	セルファンナチュラルエプログレ	11 g	③ 冷蔵庫で1時間休ませる。
	カソナード	50 g	
	黒糖	50 g	
	シナモンパウダー	12 g	
	セミドライイーストゴールド	16.1 g	
	水	224 g	
	ビーベターマイフレンド (冷蔵) プラント		
	ベースバター ブロック	100 g	

## フィリング

	ビーベターマイフレンド (冷蔵) プラント		① 全ての材料を滑らかになるまで混ぜる。
	ベースバター ブロック	160 g	
	カソナード	80 g	
	シナモンパウダー	10 g	

## シロップ

	グラニュー糖	100 g	① 両方の材料を鍋に入れ、沸騰させてから冷ましておく。
	水	160 g	

## トッピング

	グラニュー糖	82 g	① 混ぜておく。
	シナモンパウダー	8 g	

## 組み立て

- 生地を30×90cmに伸ばす。
- Lパレットでフィリングを全体に塗り、幅方向に三つ折りにする。
- 冷蔵庫で約1時間休ませる。
- シーターで高さ5～6cm、幅30cmに伸ばす。
- 2.5cm幅の帯状(80～85g)に切り、さらに半分に切れ目を入れる。
- 生地を入差し指と中指に巻き付け、指を抜いたら90度回転させ、残りの生地巻いて下に差し込む。
- 27℃・湿度80%で1時間45分発酵させる。
- 185℃で8分焼成する。
- オープンから出したらシロップを塗り、トッピングを振りかける。