

オーガニック ブランハードロール



■オーガニックの小麦ふすまを焙焼する事により穀物の香ばしさを出した、味に深みのある
 ティナー向けの強力粉のハードロールです。強力粉ヒージョの25%、卵の1%、リアン、チーズや
 レバーペーストを合わせてフックチキチキソセージで5%、マーマレードと贅沢な週末のティナー
 にワインといっしょにお楽しみください。

	0.5%	5 g
水	65%	650 g

●ストレートオートリーズ法(仕込み量:1kg)
 ※ふすまはオープン型、しっかり、から煎りして冷ましてから使用します。

◆ミキシング 低速 1分

◆捏上温度 22℃

※上記をオートリーズ30分

インスタントドライイースト	0.7%	7 g
---------------	------	-----

※イーストのみを加えて低速 2分

グラントの塩	1.8%	18 g
オリーブオイル	5%	50 g
ハチミツ	5%	50 g

※全てを加えて低速 3分 中低速 6分

- ◆捏上温度 27℃
- ◆フロアタイム 40分
- ◆分割 ロール 80g クツペ 80g ミニバケット 120g
- ◆ベンチタイム 20分
- ◆成型 クツペ・ロールはチーズ・レーズン・クルミ等を包んで ミニバケットはプレーンに成型
- ◆ホイロ 32℃ 80%RH 45分~50分
- ◆焼成 上220~230℃ 下210~220℃
クーブ入れ後 スチーム入れ 約12分~14分