

ホールホィート ハードロール



■オーガニック プライムハードの食感の軽さを生かし ハチミツで全粒粉を食べやすくした、軽くてこくのあるハードロールです。チーズやベーコンを成型時に使い贅沢なランチでお楽しみください。

全粒粉の配合比率は 30:70、50:50等 お好みに調整してください。

●ストレートオートリーズ法 (仕込み量:1kg)

オーガニック プライムハード強力粉	70%	700 g	50%	500 g
オーガニック プライムハード全粒粉	30%	300 g	50%	500 g
モルトシロップ	0.5%	5 g	0.5%	5 g
水	65%	650g	65%	650g

◆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

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

・全て加えて 低速 3分 中低速 6分

◆捏上温度 26℃

◆フロアタイム 40分

◆分割 ロール60g クツペ80g ミニバケット120g

◆ベンチタイム 20分

◆成型 クツペはプレーンに ロールはカットチーズを包んで ミニバケットはエビに

◆ホイロ 32℃ 80%RH 50分

◆焼成 上220℃~230℃ 下210~220℃

クープ入れ後 スチーム入れ 約12~14分