

## 花の形のハードロール

レシピID : NS02615



カテゴリ

【パン】ハード系（フランスパン、ドイツパン）

マーガレットの形をしたハードロール（ブール・マルゲリート）。小麦粉は「リスドオル」、「セルヴァッジオ ファリーナ ジャボネーゼ」、「デュエリオ」を組み合わせ、バターを4%使用し歯切れのよいサクとした食感に仕上げました。

[レシピ提供]  
日清製粉株式会社

### 配合

	%
小麦粉「リスドオル」	50
小麦粉「セルヴァッジオファリーナ ジャボネーゼ」	40
デュラム小麦粉「デュエリオ」	10
生イースト	2.5
食塩	2
油脂（バター）	4
モルトシロップ	0.5
水	59

### 工程

ミキシング	↓（バター）L5 ML8
捏上温度	26℃
発酵時間（27℃75%）	60分 パンチ 30分
分割	200g、20g
ベンチタイム	20分
成形	200gの生地を麺棒で直径 約16cmに延ばし、8等分するように麺棒で強く押さえ、真ん中に20gの生地（黒ゴマを着けて）を置く。 *天板使用
ホイロ（32℃80%）	約45分
焼成（230/220℃）	約18分

本サイトでは、本サイトを利用するお客様に提供するサービスの充実、本サイトの快適なご利用のために、クッキーを使用しています。お客様は、以下または本サイトフッターの「クッキー詳細設定」よりクッキーの設定を変更することができます。

[クッキーポリシー](#)

[クッキー詳細設定](#)

> 閉じる