

セサミブレッド



● 商品説明

● 使用材料

セサミブレッド250 1個

● 発酵条件

温度 32 °C
 湿度 75 %
 時間 60 分

● 焼成条件

デッキオープンの場合

上火 210 °C
 下火 190 °C
 時間 25 ~ 分

コンベクションオープンの場合

温度 °C
 時間 ~ 分

↓ 解凍する



リターダー（0～2℃）で一晩または室温で150～180分解凍する

↓ 成型する



生地を下から3分の1のところまで折る



反対向きにして同様におる



上と下を合わせるようにして綴目をしっかり閉じる



クッペ型になるように形を整える

↓ 発酵させる



布取りしてホイロへ入れる

↓ 焼く



ホイロがでたらスリップピールに移してカットを入れるスチームを入れて焼成する