

いちじく&くるみブレッド



● 商品説明

● 使用材料

いちじく&クルミ

1個

● 発酵条件

温 度	32	℃
湿 度	75	%
時 間	65	分

● 焼成条件

デッキオープンの場合

上 火	210	℃
下 火	190	℃
時 間	25	～ 分

コンベクションオープンの場合

温 度	℃
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



解凍した生地をつぶして下から3分の1位のところまで折る



生地を反対に向けて同様におる



綴目をしっかりとじて形を整える

↓
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ペーパーに移してカットを入れ、スチームを入れて焼成する