

**熟成カンパーニュ**



● **商品説明**

● **使用材料**

ISMのこだわり .....  
 カンパーニュ250 ..... 1個

● **発酵条件**

温度 ..... 5℃  
 湿度 ..... %  
 時間 ..... 960分

● **焼成条件**

**デッキオーブン**  
 上火 ..... 220℃  
 下火 ..... 220℃  
 時間 ..... 24 ~ 26分

**コンベクションオーブン**  
 温度 ..... ℃  
 時間 .....

↓  
解凍する



生地を解凍する  
 室温で60~90分  
 冷蔵庫（5℃）で6時間～

↓  
成型する



生地を丸めて冷蔵天板に並べて

↓  
発酵させる



乾燥しないように、ビニール等をかけて冷蔵庫（5℃）に入れて低温発酵させる

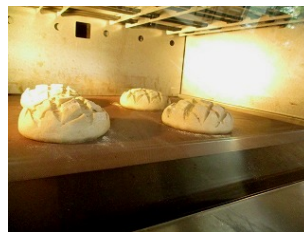


←16時間後



スリッピールに移し粉をふり切り込みをいれて

↓  
焼く



スチームをいれて焼成する



焼成条件は左記参照