

ちぎりパン (ヨット)



ベーカースファーム

ふわふわのちぎりパンです。



** 材 料 **	配合(%)	重量(g)	
		〔小麦粉250g〕	〔小麦粉 g〕
強力粉(ヨット)	100	250	—
上白糖	12	30	—
塩	1.2	3	—
マーガリン	8	20	—
ドライイースト	1.2	3	—
牛乳	76	190	—
合計		496g	g

※配合はベーカースパーセントで表示しています。(小麦粉100%に対する副食材の割合)

※コース・・・パン生地

※16等分にカットして15分のベンチタイム。手のひらでガスを抜き閉じ目を下にしてクッキングシートを敷いた型に並べて二次発酵40分。38℃/80%

☆アドバイス・・・自宅で湿度設定できない場合はオーブンの中に熱湯をマグカップに入れ、生地を発酵させる。

※焼 き・・・茶こしで分量外の薄力粉をふりかけ、170℃で17分。

☆コメント☆

ふわふわで1つ食べると2つ、3つと食べてしまうくらい美味しい!!
チョコやクリームを入れて作られてみてください(*^。^*)

商 品 案 内



- 小麦粉・・・ヨット(外産)
- 上白糖・・・ばら印 白砂糖
- 塩・・・シママース 天日塩を沖縄の海水で溶解し平釜で丹念に煮詰めた塩。
- マーガリン・・・パンテオンセレクトCP
(バターを配合した乳脂肪62%のコンパウンドマーガリンで乳化剤・香料など添加物を使用していない。)
- ドライイースト・・・サフ インスタントドライイースト(赤)

※牛乳以外の商品は当社ですべて取り揃えています。

佐佐井株式会社

〒800-0215

小倉南区上曾根新町2-25

(093) 472-1335

