

Taralli

タラッリ

仕込量 1Kg

配 合

フランスパン専用粉
インスタントイースト赤
塩
水
オリーブオイル
白ワイン
フェネルシード

LESAFFRE

本 捏

%	g
100.0	1,000.0
2.0	20.0
2.0	20.0
30.0	300.0
20.0	200.0
20.0	200.0
3.0	30.0
174.0	1,770.0

工 程

ミキシング
捏上温度
発酵時間
分割重量
ベンチタイム
成形
ボイル
焼成

BONGARD

本 捏 工 程

L4分H1分			
25℃			
40分			
10g			
10分			
伸ばして、涙型に成形する			
塩を少し入れた湯で茹で、浮いてきたら水気を取る			
コンベクション	180℃	10分	160℃ 15分

メ モ

