

# BRASSADEAUX DE PÂQUES PROVENÇALE

ブラッサドー・ド・パック・プロヴァンサル

【仕込量 2kg】

配合	種		本捏		TOTAL	
フランスパン専用粉	10%	200g	90%	1800g	100%	2000g
水	10%	200g			10%	200g
全卵			40%	800g	40%	800g
LESAFFRE  セミドライイーストゴールド 	1.2%	24g			1%	24g
塩			1%	20g	1%	20g
砂糖	1%	20g	24%	480g	25%	500g
バター			12%	240g	12%	240g
アニゼット			2%	40g	2%	40g
オレンジフラワーウォーター			4%	80g	4%	80g
レモンの皮			1個			
計		444g		3460g		3904g

工程	種工程		本捏工程	
 ミキシング	SP15L	L5	L5H3 ↓ L2H1	
捏上温度			25°C	
発酵時間		30分	3時間	
分割			60g	
ベンチタイム			10分	
成形			リング	
ポイル			片面1分ずつ	
 焼成			上火 200°C 下火 190°C 18~20分	

MEMO

