

ハードトースト

ストレート法

【仕込み量 250g 】

【配合】	(%)	(g)
1- 強力粉	100%	250g
2- 砂糖	3%	8g
3- 食塩	2.0%	5g
4- インスタントイースト赤 	1.0%	3g
6- バター	3%	8g
7- ユーロモルト	0.5%	1.3g
8- 水	72%	180g
計		454g

【工程／作り方】
① 1～5をよく混ぜ合わせる
② ①にバターと水全量を入れてダマが残らないように混ぜ合わせる
③ 生地がなめらかになるまで捏ねる。(生地:約28℃)
④ 25～30℃で60分発酵させる。
⑤ 発酵後、2つに分割し丸めて30分休ませる。
⑥ 30分後、再度丸めて1斤型に2個詰める。
⑦ 30℃で70～80分発酵させる。
⑧ 型から1cmぐらいでるまで発酵したら焼成
⑨ 焼成 (220℃で予熱) 210～220℃／約30分
⑩