ブリオッシュ

冷蔵法

【仕込み量　200g　】

【配合】		（%）	（g）
1-	フランスパン専用粉	100%	200g
2-	砂糖	15%	30g
3-	塩	2.0%	4g
4-	インスタントイースト金	1.5%	3g
5-	全卵	30%	60g
6-	牛乳	40%	80g
7-	バター	30%	60g
8-	発酵種（任意で）		
	計		437g

【工程／作り方】

①	1～4をよく混ぜ合わせる
②	①に5・6を入れて一塊になるまで捏ね、バターを入れてさらに捏ねる。
③	生地が滑らかになったら（生地温：約25℃）室温で60分発酵。
④	60分後パンチ（生地を広げて端から中心へ折りたたむ）
⑤	パンチ後、生地を平らにし冷蔵庫で一晩
⑥	翌日、冷蔵庫から出して分割し丸めて室温で30～60分休ませる。
⑦	成形できる状態になれば好みの形を作る
⑧	成形後、28℃で90分発酵させる
⑨	生地が2倍まで膨らんだら塗り玉をして焼成
⑩	焼成（220℃で予熱）約180℃／約15分

ポイント：バターは、指で潰せるぐらいの硬さにしておく
発酵種は、フランスパンや食パンなどの発酵させた生地を使用。