

ソーセージロール

400×600天板 12本
60g



温度設定

デッキオープン		
温度	熱量調整	時間
上火	220 ℃	6
下火	190 ℃	4

コンベクションオープン		
温度	風量	時間
200 ℃	中	12分

材料

強力粉	80 %	【トッピング】
ライ麦	20 %	ソーセージ・ミックスチーズ・パセリ
砂糖	5 %	
塩	2 %	
インスタントイースト	0.8 %	
卵	10 %	
ショートニング	5 %	
水	56 %	

作業手順

- ① ・ミキシング L-8 M-2 (S) L-2 M-4
- ② ・捏ね上げ温度 26℃
- ③ ・一次発酵 90分
- ④ ・パンチ 無
- ⑤ ・二次発酵 無
- ⑥ ・分割 50g
- ⑦ ・ベンチタイム 15分
- ⑧ ・成形 ソーセージに巻いていく
- ⑨ ・ホイロ 32℃ 82% 30分
- ⑩ 焼成時に、表面にナイフで切り込みを入れチーズを乗せる
- ⑪ 焼成後に、パセリを散らす

調理のポイント

- ・生地が柔らかくなりやすいので、水分には注意する
- ・ソーセージはボイルしてから使うと、割れにくくなる

