

プレーンベーグル

600×400天板 8個
120g



温度設定

デッキオープン			
	温度	熱量調整	時間
上火	220 °C	6	16分
下火	190 °C	1	

コンベクションオープン			
	温度	風量	時間
	200 °C	中	14分

※加湿

※加湿

材料

強力粉	100 %	
砂糖	2 %	
塩	2 %	
インスタントイースト	1.2 %	
モルトシロップ	0.3 %	
バター	2 %	
水	52 %	

作業手順

- ① ・ミキシング L-3 M-5
- ② ・捏ね上げ温度 18°C
- ③ ・一次発酵 無
- ④ ・パンチ 無
- ⑤ ・二次発酵 無
- ⑥ ・分割 即 分割 120g
- ⑦ ・ベンチタイム 15分
- ⑧ ・成形 リング状
- ⑨ ・ホイロ 34°C 76% 40分 パン布を使用すると良い
- ⑩ 90°Cのお湯で上下30-60秒ずつ付ける 良く水分を切る
- ⑪ 天板に並べ、焼成を行う

調理のポイント

- ・生地は練りすぎないようにミキシングする（伸びにくくなる為）
- ・発酵を多く取ってしまうと、気泡が大きくなってしまいますので注意
- ・湯通しを行うので、給水と発酵に注意する