

# グラハムバンズ

600×400天板 50g×24個  
60g×15個



## 温度設定

デッキオープン			
温度	熱量調整	時間	16分
上火	210 °C	6	
下火	180 °C	2	

※加湿

コンベクションオープン			
温度	風量	時間	12分
200 °C	弱		

※加湿

## 材料

(本捏)		中種	5 %
強力粉	90 %	水	45 %
フランス粉	10 %		
砂糖	9 %	(中種)	
塩	1.7 %	全粒粉	5 %
ハチミツ	5 %	熱湯	45 %
ショートニング	10 %	(前日に仕込んで冷蔵する)	
モルトシロップ	0.3 %		

## 作業手順

- ① ・ミキシング L-3 M-4 ↓ L-3 M-3
- ② ・捏ね上げ温度 25°C
- ③ ・一次発酵 60分
- ④ ・パンチ 無
- ⑤ ・二次発酵 30分
- ⑥ ・分割 50g
- ⑦ ・ベンチタイム 15分
- ⑧ ・成形 丸目
- ⑨ ・ホイロ 32°C 82% 50分

◎ 直焼きが望ましいが、天板使用でも良い

## 調理のポイント

- ・ 表面に綺麗な割れ目を作るときは、成形時に内側に全粒粉を沢山つける
- ・ ある程度の高温で焼成を行わないと、パリッと感が出にくい