

# オニオンブレッド

600×400天板 40g×24個  
50g×18個



## 温度設定

デッキオープン			
	温度	熱量調整	時間
上火	210 °C	6	12分
下火	180 °C	2	

※加湿

コンベクションオープン			
	温度	風量	時間
	200 °C	中	10分

※加湿

## 材料

強力粉	100 %	
砂糖	5 %	
塩	2 %	
インスタントイースト	0.6 %	
ショートニング	3 %	
卵	10 %	
水	52 %	
スキムミルク	3 %	
刻みオニオン	20 %	

## 作業手順

- ① ・ミキシング L-3 M-4 ↓ L-2 M-4 (O) L-2
- ② ・捏ね上げ温度 26℃
- ③ ・一次発酵 60分
- ④ ・パンチ 無
- ⑤ ・二次発酵 無
- ⑥ ・分割 50-80g
- ⑦ ・ベンチタイム 10分
- ⑧ ・成形 丸目
- ⑨ ・ホイロ 32℃ 82% 60分

★ 焼成時にドリユールをして、上部にナイフで浅くクロスカットを入れる

## 調理のポイント

- ・生の玉ねぎを使用する時は、後から水分が出てくるので、生地を硬めに仕込む
- ・玉ねぎを薄くスライスして、素揚げにして使用しても甘みはしっかりと出て、扱いやすい
- ・ベーコンや胡椒とも相性が良い

