

# オレンジパン

600×400天板 6枚  
120g



## 温度設定

デッキオープン			時間
温度	熱量調整		
上火	180 ℃	4	15分
下火	180 ℃	1	

コンベクションオープン		
温度	風量	時間
160 ℃	弱	12分

## 材料

強力粉	100 %	
砂糖	30 %	
塩	1.6 %	
インスタントイースト	0.6 %	
卵	30 %	
オリーブオイル	7 %	
水	30 %	← 煮詰めたオレンジジュースでも可
オレンジピール	4 %	

## 作業手順

- ① ・ミキシング L-3 M-6
  - ② ・捏ね上げ温度 26℃
  - ③ ・一次発酵 30分
  - ④ ・パンチ 無
  - ⑤ ・二次発酵 無
  - ⑥ ・分割 120g
  - ⑦ ・ベンチタイム 10分
  - ⑧ ・成形 楕円形に伸ばしナイフを入れ、葉っぱの形にする
  - ⑨ ・ホイロ 34℃ 82% 70分
- ★ 焼成時に、表面に霧吹きで水を掛けグラニュー糖をまぶし焼成を行う

## 調理のポイント

- ・ 重めの生地なので、発酵はしっかりとる
- ・ 薄く伸ばしすぎると、焦げやすくなるので注意する
- ・ 裏を確認しながら焼成を行う（焦げやすい為）

