



ベーカリー

ベーコンエピ

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<6本分>

準強力粉(ふるっておく)	900.0 g
モルトパウダー(ふるっておく)	3.6 g
ドライースト	11.0 g
塩	12.0 g
水	644.0 g
粒マスタード	72.0 g
ブラックペッパー(BP)	1.2 g
ベーコンスライス	15 枚

●作り方

1. ボールに準小麦粉、モルトパウダーを振り入れ、水を加えて手で馴染む迄混ぜ合わせ、ラップをして20分置く
2. ①にドライーストを加え混ぜ合わせたら、塩を加え合わせミキシングにかけ生地が滑らかになるまで混ぜる(1速8分目安)
3. ②を丸めてボールに移し発酵させる(30℃-40分)
4. ③の生地を軽くガス抜きし再度発酵させる(30℃-20分)
5. ④を120gずつ分割し織り込み長方形に纏める
6. ⑤にラップをして、室温で30分休ませる
7. ⑥を軽くガス抜きして長方形に伸ばす(幅10cm目安、ベーコンの長さにあわせる)
8. ⑦にベーコンを乗せ、粒マスタードを塗り、B.Pをふる
9. 生地を被せるように包み、つなぎ目を閉じて巻き棒状にする
10. ⑨を生地取りし、40分室温で発酵させる
11. 焼き皿に並べ粉をふり、ハサミで切れ目を入れて切り口を左右に倒して形を作る
12. 霧吹きで表面を濡らし、予熱したスチコンで焼成する
13. ⑫を取りだし、ケーキクーラーなどで粗熱をとる



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	自動加湿オープン	230℃	2分	90	2	1/1テフロン焼き皿
②	自動加湿オープン	200℃	5分	0	2	
③	オープン	200℃	8分	-	2	

●ポイント

切れ目を入れる際は、ハサミをねかせて深く切れ目を入れる事で、穂先が綺麗に広がります

