



ベーカリー

ブリオッシュ・ア・テット

スチーマー
自動加湿オーブン
オープン



●材料<50個分>

強力粉	500 g
準強力粉	500 g
耐糖性イースト	13 g
水	300 g
スキムミルク	50 g
上白糖	195 g
塩	15 g
無塩バター	450 g
全卵	350 g

●作り方

1. 各食材を計量し、粉類・上白糖は振るっておく。バターは薄く切り、冷蔵庫で冷やしておく。
2. バター・塩以外の材料をボールに入れ、滑らかになるまで混ぜ、ラップを被せて25分置く。
3. ②に塩を加えて混ぜ、15分ミキシングしグルテンを出す。
4. ③に冷えたバターを3回に加えて生地になじませ、更に10分程度捏ねて、グルテンを出す。

5. グルテン膜ができるまで捏ねたら、丸め直し、ボールに入れ26℃で90分、1次発酵させる。
6. 1.5倍に膨らんだら、台に取り出しガス抜きをして、丸め直し乾燥しない様密閉し、冷蔵庫で12時間程発酵させる(2倍目安)
7. 型に軽くオイルスプレーを振り、焼き皿に並べる。
8. ⑥を取りだしガス抜きし、35gと10gに分割し丸め冷蔵庫に入れる。
9. 10gを丸めて、端を手刀を切るように伸ばす。
10. 35gは丸め直し、手で押さえて平らにして真ん中に指で穴を開ける。35g生地を型に入れ、穴に10g生地の伸ばした方を差込み、軽く押さえて固定する。
11. 10を焼き皿に並べ、26℃で90分(2.5倍程度の大きさ)に発酵させて、表面に卵を塗り、5分置く。
12. 予熱強で立ち上げたスチコンで加熱する(モード①)
13. ⑫を取りだし、型から外してケーキクーラー等にうつす。
14. ⑬の表面に軽く澄ましバターを塗り、粗熱を取る。



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	170℃	13分	—	1	1/1行7D)焼き皿
②						

●ポイント

量が多い場合は予熱を強にすることで、庫内の温度落ちを軽減できます

