



ベーカリー

グラムハムブレッド

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<6本分>

リスドール	600 g
水	320 g
グラハム粉	200 g
熱湯	200 g
モルトシロップ(ユーロモルト)	6 g
ドライイースト	8 g
上白糖	18 g
塩	12 g



●作り方

1. ボールにグラハム粉と熱湯を入れて和えてふやかす。
粉類はふるい、水にモルトシロップを混ぜる。
2. ボールに材料を入れ滑らかになるまで混ぜ、ラップをし20分置く
3. ②に塩を加えて混ぜ合わせ、10分程度ミキシングする。
4. グルテンが出たら丸めてボールに移し、密閉し、冷蔵庫で発酵させる(10~12時間)
5. ④を取りだし常温に置き、ガス抜きをして8分割して生地が乾かないようラップをし、30分おいて生地を休ませる(ベンチタイム)
6. ⑤を軽くガス抜きして丸め、成形する。
(平たく伸ばし左右を折り込み、上から下へ折り込み伸ばす)
7. ⑥を焼き皿に並べて2次発酵させる
(35℃で40分 ※2倍目安)
8. ⑦の表面に強力粉をふり、クーブを入れて軽く霧吹きする。
9. 予熱したスチコンで焼成する
10. ⑨を取りだし、ケーキクーラー等に移して粗熱を取る。

●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	自動加湿オープン	240℃	1分	90	3	1/1770焼き皿
②	自動加湿オープン	180℃	10分	90	3	
③	オープン	180℃	6分	0	3	
④	オープン	185℃	8分	0	4	

●ポイント

グラハム粉を熱湯でふやかす際、よく混ぜてから置いてください。

