

カンパーニュ

食数 2個分

- 材料 A
- 強力粉 450g
 - 全粒粉 50g
 - 上白糖 6g
 - 塩 6g
 - ドライイースト 6g
- 水 320g
バター 2g×8



使用ホテルパン 20mm

使用推奨備品 オープンシート、捏ね機、ボール、発酵かご、クープナイフ

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① 捏ね機にAと、水を少しずつ入れて捏ねます。
- ② ボールに入れて、一次発酵をします。(35℃30分)
- ③ 2分割にして丸め、濡れ布巾をかけて、10分ベンチタイムをとります。
- ④ 丸めなおして、小麦粉を振った発酵かごに入れ、二次発酵をします。(35℃30分)。

加熱調理

(スチームコンベクション)

- ⑤ オープンシートを敷いたホテルパンに④を乗せ、クープを開いて、切れ目にバターを乗せて、ボールをドーム状にかぶせた状態で、加熱します。
ホット モード・調理温度250℃・調理時間10分・風量1
 ボールを外してさらに加熱します。
ホット モード・調理温度230℃・調理時間10分・風量1
- ⑥ 網の上で粗熟をとります。

盛付・提供

- ⑦ 器に盛り付け、提供します。

※1回目の加熱はボールを被せた状態で行うことでクープが開きます。火傷に注意してください。※発酵かごがない場合は、ボール+布巾で代用が可能です。