

品名

コーンパン

【食材】

%

・強力粉	80
・薄力粉	20
・砂糖	6
・塩	1.6
・インスタントイースト	1
・練乳	5
・牛乳	73
・バター	10
	196.6

【仕込み】

・ミキシング	L-3 M-4 ↓ L-2 M-4
・捏上げ温度	26℃
・一次発酵	60分
・分割	40-50g
・ベンチタイム	10分
・成形	丸く伸ばしハムを置き巻く

【ホイロ】

・温度	32℃
・湿度	84%
・ホイロタイム	40分

【デッキオープン】

上火 (6)	215℃
下火 (4)	190℃
焼成時間	14分
アルミカップ	

- ★ カットした生地にマヨネーズを絞りコーンを載せ、ミックスチーズを乗せ焼成を行う
- ★ 仕上げに表面にパセリを振る