

デニッシュメロンパン



① 計量・材料チェック



② パン生地ミキシング



③ パン生地完成



④ 大分割します。



⑤ 大分割し冷蔵庫で一晩低温長時間発酵



⑥ ◎ラクトリッチシートをロールイン 3×3休×3



⑦ 実寸6mm厚に延ばします。



⑧ 水刷毛しロール状に巻きます。



⑨ 60gにカットします。



⑩ メロンビスにグラニュー糖を付け生地の上ののせます。



⑪ ホイロ60分
34℃75%



⑫ 焼成190℃ 13分前後