



◇ 材料

17個分

カメリヤ	74%	296g
パイオレット	18.5%	74g
ライ麦粉(細)	7.5%	30g
ドライイースト	2%	8g
砂糖	10%	40g
塩	1.5%	6g
スキムミルク	3%	12g
水	65%	260g
バター	10%	40g
クルミ	30%	120g
合 計	221.5%	886g

トッピング

クルミ(ロースト).....17個分
ライ麦粉(細びき).....適宜

準備

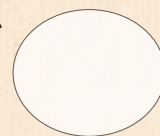
クルミはローストして刻んでおく。
こね上げ5分前に加える。

◇ 作り方〈17個分〉

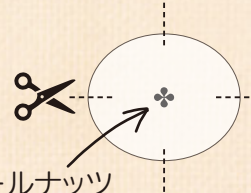
1. ニーディング(29℃) 20分
2. 一次発酵 40分
3. 分割・丸め 50g×17個分
4. ベンチタイム 15分
5. 成 型 ☆
6. 仕上発酵 25分
7. 焼 成 170～180℃ 12～13分

◇ 成型

1. 丸め・ベンチタイム



2. 丸めなおす



1. 丸め直して軽く押え、ハサミで4箇所カットする。
2. クルミを中央に飾り、ライ麦粉をかけて焼成する。

