



◇ 材料 4個分

カメリヤ	90%	270g
ライ麦粉	10%	30g
イースト	2%	6g
砂糖	2%	6g
塩	1%	3g
スキムミルク	4%	12g
水	63%	189g
無塩バター	6%	18g
レモンピール	30%	90g
合 計	208%	624g

◇ 作り方 〈4個分〉

1. ニーディング 20分
2. 一次発酵 60分
3. 分割・丸め 155g×4ヶ
4. ベンチタイム 15分
5. 成 型
6. 仕上発酵 40分
7. クープ 深めに3本
8. 焼 成 180℃ 17分

準備

レモンピールは薄切りにする。
*こね始めて10分たつた
ところに入れる。

◇ 成型



スーパーキングをまぶして、
仕上発酵する。