



◇ 材料			10個分	
カメリヤ	80%	320g	卵	5% 20g
バイオレット	20%	80g	水	59% 236g
イースト	1.5%	6g	無塩バター	6% 24g
砂糖	4%	16g	ショートニング	4% 16g
塩	1.8%	7g	合計	181.3% 725g

◇ 作り方 (10個分)

1. ニーディング 20分
2. 一次発酵 40分
3. 分割・丸め 70g×10ヶ
4. ベンチタイム 15分
5. 成型 丸め直し・トッピング
6. 仕上発酵 32~33℃ 60分
7. 焼成 150℃ 18分~20分

◇ 成型

1. 丸め直しの後、丸め尻を持って、たっぷりのスーパーキングをつける。
2. とじ目を下にして並べる。

**Point**

1. 低めの温度で、しっかりと長目に発酵する。
2. 横にスライスして、お好みの物を挟んで食べると Good!

