

# 黒ごま ブレッド



## ◇ 材料

15個分

カメリヤ	80%	320g
バイオレット	20%	80g
ドライイースト	2%	8g
砂糖	5%	20g
塩	1.5%	6g
黒ごまペースト	15%	60g
水	68%	272g
合計	191.5%	766g

## 《トッピング》

黒ごま  
白ごま } 混ぜる  
有塩バター(細切り)

## ◇ 作り方

1. ニーディング 20分
2. 一次発酵 40分
3. 分割・丸め 50g×15個
4. ベンチタイム 15分
5. 成型 ☆
6. 仕上発酵 25分
7. 焼成 180℃ 12分

## ◇ 成型

1. 分割、丸める。
2. 生地を上下にひろげ、折りたたむ。  
生地に卵白をハケで塗って  
ごまをつける。
3. 仕上発酵後、クーブを入れて  
バターをおいて焼成する

