

イングリッシュ マフィン



◇ 材料

10個分

カメリヤ	80%	280g
薄力粉	20%	70g
ドライイースト	2%	7g
砂糖	4%	14g
塩	2%	7g
バター(有塩)	2%	7g
ビネガー	2%	7g
水	70%	245g
合計	182%	637g

《トッピング》

コーングリッツ …………… 適量

◇ 作り方

1. ニーディング 20分
2. 一次発酵 40分
3. 分割・丸め 60g×10個分
4. 成型 ☆
5. 仕上発酵 15分～20分
6. 焼成 170℃～180℃ 12～13分

◇ 成型

1. 分割・丸める。
2. 軽く丸めなおし、上面・下面にコーングリッツをつける。
3. イングリッシュマフィン型の約8～9分目まで発酵させる。
4. オープンシートをのせ、天板または鉄板の上に置き焼成する。