



ベーグル

このふっくらもちもちのベーグルを見てください。

デュエリオの湯捏生地を添加し、粉の旨みを引き出しました。サンドイッチにしても、クリームチーズとジャムと合わせても絶品です。

配合

リスドオル	80 %
生イースト (レギュラー)	1 %
並塩	1.8 %
脱脂粉乳	3 %
無塩バター (明治乳業)	7 %
デュエリオ前処理 [*2]	10 %

スーパーカメリヤ	20 %
インスタントドライイースト (サフ赤)	1 %
グラニュー糖	6 %
卵黄	6 %
発酵種 [*1]	15 %
水	51~52 %

工程

ミキシング(バーチカル) L5分↓L5分M2分

捏上温度 25℃

フロアタイム 40分 (28℃/80%)

分割重量 90g

ベンチタイム 15分



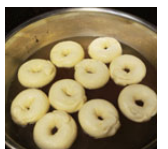
成形 リング状



ホイロ 25分 (28℃/80%)



湯通し 3%モルト溶液 温度80℃
片面 1分ずつ



焼成 15分 (220℃) スチーム使用



【MEMO】 [*1] 発酵種・・・フランスパンの生地を分割時に取り、冷蔵保管したもの

[*2]デュエリオ前処理

配合	デュエリオ	100%
	熱湯	140%
	食塩	2%

工程 ミキシング 手混ぜ
粗熱が取れたら冷蔵保管