

ベーコン&チーズフランス

※コピー厳禁



😊 材料 (1本分)

■パン生地	
フランスパン粉	140g
ドライイースト	3g
砂糖	10g
塩	2g
バター	10g
卵	10g
牛乳	40g
水	40g

■フィリング	
ベーコン	30g
チーズ	30g

■焼成前	
バター	細切り3本

ニーディング	15分
一次発酵	40℃ 20~30分
分割・丸め	分割なし
ベンチタイム	10分
成形	
仕上げ発酵	35℃ 15~20分 (布取り発酵)
予熱	天板を入れて250℃予熱
	※霧吹きをして温度を下げる放置3分
焼成	200℃-15~20分

★フィンガーテスト



★分割、丸め



分割なし
引き丸めをする

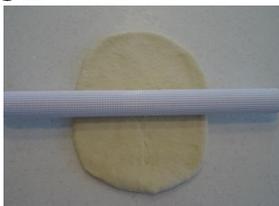
★ベンチタイム



番重もしくは濡れ布巾をかぶせて10分ベンチタイム

★成型

①上下楕円に伸ばす



②上半分にベーコン&チーズ



③2つ折する



④上半分にのせ折り込む



⑤下半分にのせ折り込む



⑥中心にのせ折り込む



⑦トントンしながら閉じあわせる



★仕上げ発酵



布取り発酵
35℃ 15~20分



クープを入れて
細切りバターをのせる

オーブン皿を入れたまま
250℃予熱



天板に生地をのせる

★焼成

予熱したオーブンに入れる
霧吹きをして温度を下げ
蒸気焼成する



200℃-15~20分