

米粉のクロワッサン



配合

シトギミックス20A	1000g
砂糖	120g
食塩	20g
脱脂粉乳	40g
生イースト	40g
無塩バター	60g
水	300g
牛乳	470g
折込油脂	400g

作り方

オールインで材料を投入。2速 2分 3速 8分 捏ね上げ温度は24度
生地を冷蔵庫で30分ほど休ませる。シーターを使い油脂入れ。3つ折り2回
その後一晩冷蔵庫で休ませる。



休ませた生地をシーターで伸ばす。3つ折り3回目。終わればもう一度生地を伸ばし
最終3から3.5ミリの厚みにする。クロワッサンの形に成形。

ホイロで約1時間発酵させる。発酵が終われば上火220度下火190度で15分
焼成する。焼成後すぐに霧吹きでシロップを吹きかけ完成。

ポイント 捏ね上げ温度はやや低め 油脂は生地を休ませながら折り込む

