

Hot cross buns

ホット・クロス・バンズ

【仕込量 2kg】

配合	本捏		TOTAL	
強力粉	100%	2000g	100%	2000g
水	58%	1160g	58%	1160g
全卵	5%	100g	5%	100g
塩	1.8%	36g	1.8%	36g
LESAFFRE セミドライイーストゴールド <small>SAF</small>	1.5%	30g	2%	30g
砂糖	10%	200g	10.0%	200g
バター	10%	200g	10%	200g
LESAFFRE イビスイエロー	0.15%	3g	0%	3g
クローブ	0.05%	1g	0.1%	1g
シナモンパウダー	0.05%	1g	0%	1g
コショウ	0.05%	1g	0.1%	1g
ナツメグ	0.05%	1g	0.1%	1g
レーズン	40%	800g	40%	800g
SABATON オレンジピール	10%	200g	10%	200g
計		4733g		4733g

工程	本捏工程	
WP Kemper ミキシング SP15L	L3H4 ↓ L2H2	
捏上温度	26℃	
発酵時間	30分	
分割	60g	
ベンチタイム	10分	
成形	丸める 少し隙間をあけて置く	
ホイロ	32℃ / 90分	
BONGARD 焼成	※ホワイトペーストを十字に絞って焼成 上火 240℃ 下火 190℃ 15分	

MEMO

※ホワイトペースト

(配合)

薄力粉 250g

砂糖 38g

塩 3g

ショートニング 75g

水 225g

(工程)

①砂糖、塩、ショートニングをクリーム状にする。

②水と薄力粉を2回に分けて加えて
軽く混ぜ合わせペースト状にする。

