

ベーコンエピ

ステップモード



●材料<6本分>

準強力粉（ふるっておく）	900.0 g
モルトパウダー（ふるっておく）	3.6 g
ドライイースト	11.0 g
塩	12.0 g
水	644.0 g
粒マスタード	72.0 g
ブラックペッパー（BP）	1.2 g
ベーコンスライス	15 枚

●作り方

- ① ボールに準小麦粉、モルトパウダーを振り入れ、水を加えてヘラで馴染む迄混ぜ合わせ、ラップをして20分置く
- ② ①にドライイーストを加え混ぜ合わせたら、塩を加え合わせミキシングにかけ生地が滑らかになるまで混ぜる（1速8分目安）
- ③ ②を丸めてボールに移し発酵させる（30℃・40分）
- ④ ③の生地を軽くガス抜きし再度発酵させる（30℃・20分）
- ⑤ ④を120gずつ分割し織り込み長方形に纏める
- ⑥ ⑤にラップをして、室温で30分休ませる
- ⑦ ⑥を軽くガス抜きして長方形に伸ばす（幅10cm目安、ベーコンの長さにあわせる）
- ⑧ ⑦にベーコンを乗せ、粒マスタードを塗り、B.Pをふる
- ⑨ 生地を被せるように包み、つなぎ目を閉じて巻き棒状にする
- ⑩ ⑨を生地取りし、40分室温で発酵させる
- ⑪ 焼き皿に並べ粉をふり、ハサミで切れ目を入れて切り口を左右に倒して形を作る
- ⑫ 霧吹きで表面を濡らし、予熱したスチコンで焼成する
- ⑬ ⑫を取りだし、ケーキクーラーなどで粗熱をとる



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
STEP1 自動加湿オープン	230℃	2分	90	2	1/1テフロン焼き皿
STEP2 自動加湿オープン	200℃	5分	0	2	
STEP3 オープンモード	200℃	8分	—	2	



切れ目を入れる際は、ハサミをねかせて深く切れ目を入れる事で、穂先が綺麗に広がります。