

ブリオッシュ・ア・テット

オープンモード



●材料<50個分>

強力粉	500 g
準強力粉	500 g
耐糖性イースト	13 g
水	300 g
スキムミルク	50 g
上白糖	195 g
塩	15 g
無塩バター	450 g
全卵	350 g

●作り方

- ① 各食材を計量し、粉類・上白糖は振るっておく。バターは薄く切り、冷蔵庫で冷やしておく。
- ② バター・塩以外の材料をボールに入れ、滑らかになるまで混ぜ、ラップを被せて25分置く。
- ③ ②に塩を加えて混ぜ、15分ミキシングしグルテンを出す
- ④ ③に冷えたバターを3回に加えて生地になじませ、更に10分程度捏ねて、グルテンを出す。
- ⑤ グルテン膜ができるまで捏ねたら、丸め直し、ボールに入れ26°Cで90分、1次発酵させる。
- ⑥ 1.5倍に膨らんだら、台に取り出しガス抜きをして、丸め直し乾燥しない様密閉し、冷蔵庫で12時間程発酵させる（2倍目まで）
- ⑦ 型に軽くオイルスプレーを振り、焼き皿に並べる。
- ⑧ ⑥を取りだしガス抜きし、35gと10gに分割し丸め冷蔵庫に入れる。
- ⑨ 10gを丸めて、端を手刀を切るように伸ばす。
- ⑩ 35gは丸め直し、手で押さえて平らにして真ん中に指で穴を開ける。35g生地を型に入れ、穴に10g生地の伸ばした方を差込み、軽く押さえて固定する。
- ⑪ 10を焼き皿に並べ、26°Cで90分（2.5倍程度の大きさ）に発酵させて、表面に卵を塗り、5分置く。
- ⑫ 予熱強で立ち上げたスチコンで加熱する
- ⑬ ⑫を取りだし、型から外してクーラー等にうつす。
- ⑭ ⑬の表面に軽く澄ましバターを塗り、粗熱を取る。



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	170°C	13分	—	1	1/1テフロン焼き皿



量が多い場合は予熱を強にすることで、庫内の温度落ちを軽減できます。