

グラムハムブレット

ステップモード



●材料<8個分>

リスドール	600 g
水	320 g
グラハム粉	200 g
熱湯	200 g
モルトシロップ (ユーロモルト)	6 g
ドライイースト	8 g
上白糖	18 g
塩	12 g



●作り方

- ① ボールにグラハム粉と熱湯を入れて和えてふやかす
粉類はふるい、水にモルトシロップを混ぜる
- ② ボールに材料を入れ滑らかになるまで混ぜ、ラップをし20分置く
- ③ ②に塩を加えて混ぜ合わせ、10分程度ミキシングする
- ④ グルテンが出たら丸めてボールに移し、密閉し、冷蔵庫で発酵させる (10~12時間)
- ⑤ ④を取りだし常温に置き、ガス抜きをして8分割して生地が乾かないようラップをし、30分おいて生地を休ませる (ベンチタイム)
- ⑥ ⑤を軽くガス抜きして丸め、成形する。
(平たく伸ばし左右を折り込み、上から下へ折り込み伸ばす)
- ⑦ ⑥を焼き皿に並べて2次発酵させる
(35℃で40分 ※2倍目安)
- ⑧ ⑦の表面に強力粉をふり、クープを入れて軽く霧吹きする
- ⑨ 予熱したスチコンで焼成する
- ⑩ ⑨を取りだし、ケーキクーラー等に移して粗熱を取る

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
STEP1 自動加湿オープン	240℃	1分	90	3	1/1テフロン焼き皿
STEP2 自動加湿オープン	180℃	10分	90	3	
STEP3 自動加湿オープン	180℃	6分	0	3	
STEP4 自動加湿オープン	185℃	8分	0	4	



Point

グラハム粉を熱湯でふやかす際、よく混ぜてから置いてください。