

「甘夏ロールカンパニユ」

考案者 坂上ニフク

使用している伊豆の食材

甘夏



【材料】

強力粉	240g	インスタドライイースト	3g
全粒粉	60g	塩	6g
水	200g	甘夏ロール	50g
無塩バター	16g	打ち粉用強力粉	… 適量
とうもろこし	6g		

【作り方】

水は36%にあてためておく。

1. バター以外の材料を混ぜ、まとめてからバターを加えてさらにこねる。
2. 生地が混ざったら甘夏ロールを混ぜる。
3. 40%のオーブンで30分一次発酵。
4. 粉をつけた指で穴をあけ、生地がふくらむまで発酵完了。6等分に分割して丸める。濡れ布巾をかぶせ15分休ませる。
5. 空気を抜くように丸め直してオーブンシートに間隔をあけて並べ、40%のオーブンで30分二次発酵する。
6. オーブンを230°Cに予熱し、茶こしで発酵が終了した生地を、打ち粉用の強力粉を以て十字に十字を入れる。軽く霧吹きをし、220°Cに落としたオーブンで18分ほど焼く。