



# KF水もち冷凍生地

品名	KF水もちハードロール100		
解凍	冷蔵庫 (4°C)	1晩	 <p>しっとりのどごし良いハード系生地です。サンドイッチや調理パンなどにおすすめ。</p>
ベンチタイム		30分	
ホイロ	32°C	40分~	
焼成	上240°C/下220°C	10分~	
①ビニールを被せ、1晩冷蔵庫で解凍する。		④ロールに成形する。ホイロへ。	
			
②解凍翌日、丸め直す。		⑤ホイロ後、クーブを入れて焼成。	
			
③ベンチタイム30分。(生地温度15°C以上)		⑥上240°C、下220°Cで10分程度スチームに入れる。(フランスパンと同じ温度)	
			

## KF水もちハードロール100

加水 (対粉) 80%以上の冷凍生地。

しっとりのどごし良い食感が特徴。

