

10 ベンチタイム



間隔をあけて並べ、ふんわりとラップで覆い、10分程度休ませる。

11 成型



生地を整え、茶こし等で強力粉を軽く振りかける。

12



箸を生地に押し付け、生地真ん中に線をつける。(膨らむので切れない程度にしっかり押し付けて線をつける)

13 仕上げ発酵



仕上げの発酵をする。電子オーブンの発酵機能などを使い、小さな器に熱湯を入れ隙間において乾燥しない様に25分から30分程度発酵させる。発酵機能がない場合にはビニール袋の中で背の高いものを入れて生地がビニールがつかないようにしたうえで、熱湯を入れた容器と一緒にいれて密閉し、発酵させる。

14 焼成



オーブンを 140℃で 10 分、その後、温度を 160℃に設定し 2 分焼く。

15



焼き上がり！
網の上等に取り出して冷ます。



ハムやレタスをはさむのはもちろん、
ホイップクリームやフルーツをはさんでもおいしいですよ。