

# グラハム・天然酵母

① 	② 	③ 	④ 
1次発酵(30min)終了後生地をボールから出し、	400g ずつに分割していく	分割した生地を手の平で叩き、ガスを抜く	平らになった生地を丸めて
⑤ 	⑥ 	⑦ 	⑧ 
モルダーに入れやすい形にまとめる	モルダーへ入れる	ロール成形中	出てきた生地の様子
⑨ 	⑩ 	→ ホイロへ入れる	
ロール成形を 12 個 (食パン 4 本分) 行う	一つの型に 3 つずつロール成形した生地を入れる このとき閉じ目を下に。		

## ★ポイント

天然酵母・グラハム食パンは当日仕込み⇒1次発酵そして分割、2次発酵させて当日焼成を行う。(食パン4本分)

# 咲咲食パン

<p>①</p> 	<p>②</p> 	<p>③</p> 	<p>④</p> 
<p>1次発酵終了後、生地をボールから出し、</p>	<p>400g ずつに分割していく</p>	<p>分割した生地を手の平の付け根を使い</p>	<p>平たくする</p>
<p>⑤</p> 	<p>⑥</p> 	<p>⑦</p> 	<p>⑧</p> 
<p>生地の中へ折り込んでいく</p>	<p>(端を全て中心へ入れ合わせるイメージ)</p>	<p>入れ込んだ面を下にして(生地をひっくり返す)</p>	<p>両手で生地を多い</p>
<p>⑨</p> 	<p>⑩</p> 	<p>⑪</p> 	<p>⑫</p>
<p>円を描くようにして台に擦り付け、形を整える</p>	<p>綺麗な球になったら、底面をそのまま下にして</p>	<p>型へ入れる。(3個分を1つの型へ)</p>	

## ★ポイント

月曜日以外は、咲咲食パンは当日焼きではないので、成形したものは明日用となる  
月曜日は前日が店休なので、当日仕込み⇒焼成となる。