

シュトーレン分解レシピ

	累計時間 (約)
A,スターター仕込み	10"
☆スターターフロアー30"(混)30"	70"(+60")
B,クレーミング15"※スターターフロア中に仕込む	
「B,クリーム+C,粉」の粉合わせ5"	75"(+5")
☆B,Cの「合わせ粉」にA,スターターを いれて本ごねミキシングL5"	80"(+5")
☆フロアータイム30"	110"(+30")
☆フロアータイム終了後、D,漬けフルー ツを投入してミキシングL3"	115"(+5")
☆ベンチなしでそのまま成形10"	125"(+10")
☆ホイロ40°C : 70"	195"(+70")
※レンジ予熱時間 : 180°C設定10"	205"(+10")
☆焼成 180°C : 40"~45"	250"(+45")
<hr/>	
	計 4時間 10分