

# チーズクリーム ブレッド

(角切りチーズ入り)



## ◇ 材料 16個分

- カメリヤ .....320g
- バイオレット .....80g
- イースト .....8g
- 砂糖 .....28g
- 塩 .....6g
- スキムミルク .....20g
- 水 .....280g
- ショートニング .....40g
- クリームチーズ .....80g

### フィリング

- さいの目チーズ .....200g

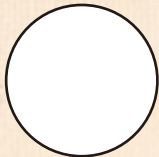
### トッピング

- マヨネーズ .....適量
- 乾燥パセリ(青のり) .....適量

## ◇ 作り方

1. ニーディング 20分
2. 一次発酵 40分
3. 分割・丸め 210gx4等分
4. ベンチタイム 15分
5. 成型 ☆
6. 仕上発酵 20~25分
7. 焼成 170~180℃ 12分

## ◇ 製法

1. 分割・丸める。
- 
2. 15cmx20cmに伸ばしてフィリングを散らし下から巻き、閉じる。4等分にカットする。
  3. 仕上発酵後、ドリュールを塗り、トッピング(マヨネーズ)を渦の溝に入れるようにかける。

