

チーズクリーム ブレッド

(角切りチーズ入り)



◇ 材料 16個分

曲馬	320g
薄力粉	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

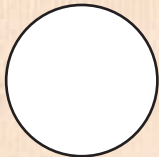
トッピング

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。

