

# オレンジ ブレッド



## ◇ 材料 18個分

カメリヤ .....320g  
バイオレット .....80g  
ドライイースト(耐) .....8g  
砂糖 .....60g  
塩 .....6g  
全卵 .....60g  
オレンジ果汁 .....180g

有塩バター .....40g  
オレンジスライス .....80g

## トッピング

オレンジスライス(缶詰)の砂糖煮  
グラニュー糖 .....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 45gx18個
4. ベンチタイム 15分
5. 成型 ☆
6. 仕上発酵 20~25分
7. 焼成 170℃ 12~13分

※ドリュールを塗りオレンジスライス  
1枚のせ、グラニュー糖をふりかける。

## ◇ 製法

1. 分割・丸める。
2. 軽く丸め直し、ブリオッシュ型に入れて仕上発酵をする。

