

酒種酵母のクロワッサン パン・オ・ショコラ

材料（5 個分）	g
フランス粉（E65）	100
全粒粉	25
きび砂糖	4
塩	2
酒種	15
インスタントドライイースト	1
牛乳	65
バター	8
ロールインバター	60
塗り卵	適量



<作り方>

- ① フランス粉～牛乳までをボールに入れ、まとったら台の上に出し、バターものをせてなめらかになるまでこねる
- ② 1次発酵 28℃ 約2時間 大きさ2.5倍 → 冷蔵一晚
- ③ ロールインバターを12cm角にのぼす
- ④ 分割なし 冷たいままの生地を12cm×24cmにのぼし、バターを包む
- ⑤ 12cm×40cmくらいまでのぼし、4つ折り
- ⑥ 冷蔵庫で20分ねかせる
- ⑦ 12cm×36cmくらいにのぼし、3つ折り
- ⑧ 冷蔵庫で10分ねかせる
- ⑨ 12cm×24cmくらいにのぼし、2つ折り
- ⑩ 冷蔵庫で10分ねかせる
- ⑪ 24cm×12cmくらいにのぼし、三角にカットする
- ⑫ 長さを18cmになるように、きれいな面を裏にしてのぼし、クロワッサンの形をつくる
- ⑬ 2次発酵 30℃ 90分
- ⑭ 塗り卵
- ⑮ 焼成 210℃ 12分

パン・オ・ショコラの場合は、長方形に6等分
棒状のチョコレート（板チョコでも可）を巻き込み

