



オニオンロール



- リスドオル 300g
- ドライイースト(粉末) .. 5g
- 上白糖 15g
- 脱脂粉乳 6g
- 水 190g
- 15℃くらいの室温で水温20℃くらい
- フライドオニオン 18g
- ドライオニオンでもOK
- 塩 5g
- ショートニング 9g
- オリーブオイルでもOK
- その他
- 強力粉 適量

1 ニーダーで約15分間生地をこねます。

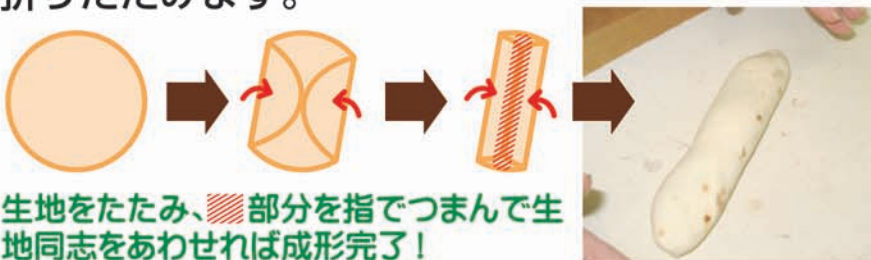


2 約50分間、一次発酵します。



3 ガス抜きし、60gずつに分割します。

4 成形します。生地を軽くまとめ、麺棒で伸ばし折りたたみます。



生地をたたみ、斜線部分を指でつまんで生地同士をあわせれば成形完了！

5 約40分間、二次発酵します。



6 強力粉をふりかけ、クープナイフで切り目を入れます。



7 キリをふいて、210℃に予熱しておいたオーブンで約10分間焼成すれば完成です！

