

予備発酵の手順（予備発酵に使う温水量は、生地を使用する水量から差し引いてください。）

ステップ1



40℃に調整した温水50mlに砂糖2.5g（小さじ1/2）を加え溶かします。

※保温する必要はありません。

ステップ2



5gの酵母をダマにならないようにパラパラと加えます。1ヵ所に固めないのがポイント。

ステップ3



緩やかに良くかきまぜます。酵母の粒は少し残っても構いません。

ステップ4



5分くらいで元気に泡立ち始めます。10分～15分で終了。

予備発酵後の保存方法（あらかじめ準備できるので便利です。）

冷蔵保存
24時間以内に使用



1. 冷蔵庫で保存し、24時間以内にご使用ください。
2. よくかき混ぜてご使用ください。
3. ご使用の際は、温める必要はありません。