法式地瓜起司

原料名稱	重量		製作方式及注意事項	
老麵	470	g	攪拌方式：	發酵箱溫/濕度：
水	680	g	攪拌程度：	麵糰重量：
乾酵母	6	g	麵糰終溫：	烤焙前裝飾：
高粉	1000	g	基本發酵：	烤焙溫度：
鹽	18	g	中間發酵：	烤焙時間：
糖	30	g	最後發酵：	外觀造型：
橄欖油	30	g	*單顆麵糰：200g （可做11顆） *內餡：地瓜、乳酪丁 （單顆麵糰內餡重量如下） *單顆麵糰內餡的乳酪丁重量：約25～30g。 *單顆麵糰內餡的地瓜重量：約130～140g	
		g		
麵糰計重	2234	g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		
		g		