



ベーカリー

白ちぎりパン

スチーマー
自動加湿オーブン
オーブン



●材料<1/4ホテルパンサイズ>

強力粉	250.0 g
耐糖性イースト	4.0 g
塩	2.5 g
上白糖	12.0 g
牛乳	145.0 g
練乳	30.0 g
無塩バター	15.0 g

●作り方

1. 各食材を計量し、粉類・上白糖は振るっておく。
バターは常温に置く。
2. 粉、上白糖、耐糖性イーストをボールに入れ、30℃に温めた牛乳と練乳を加えてヘラで馴染むまで混ぜる。
3. ②にラップをして20分置く。
4. ③に塩を入れて混ぜ合わせ、ミキシングにかけ(1速4分)
更にバターを加えて捏ねる。(1速8分)
5. ④を丸めてボールに移し、30℃で30分発酵後、
ガス抜きをして、更に20分発酵させる。
6. ⑤をガス抜きして30gに15分割して丸め、ラップをして
15分休ませる。
7. ⑥を丸く成形し、型に並べる。
8. ⑦を30℃で30分発酵させる。
9. ⑧に軽く切り吹きし、粉を振り、立ち上げたスチーム
コンベクションオーブンで加熱する(モード①)
10. ⑨を取りだし、ケーキクーラー等にうつす。

●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オーブン	145℃	25分	—	1	1/4ホテルパン
②						(又は同サイズ型)



ニチワシェフPoint

生地を丸める際は、生地の表面にハリを持たせるように成形します