



ベーカリー

# 山高食パン

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料<2斤型×2本>

|                |       |
|----------------|-------|
| 強力粉(ふるっておく)    | 660 g |
| 最強力粉(ふるっておく)   | 440 g |
| ドライイースト        | 12 g  |
| スキムミルク(ふるっておく) | 40 g  |
| 上白糖(ふるっておく)    | 70 g  |
| 塩              | 18 g  |
| 水              | 715 g |
| 無塩バター          | 80 g  |

5. ④をボールに入れてラップをし、発酵させる(35℃-40分)  
※ボールに油を塗る、2倍の大きさ目安
6. ⑤を取りだし、ガス抜きをして分割する。(1斤分4分割)
7. ⑥の生地の滑らかな方を表にハリが出るように丸める。  
乾燥を防ぎながら室温に20分置く。
8. 型に内側にオイルスプレーをする。
9. 閉じ目を上にして⑦を置き、めん棒で15cmの長さ伸ばし  
90℃生地を回転させ25cm×15cmの大きさに伸ばす。
10. ⑨の生地中央で指1本分生地が重なるように  
左右3分の1ずつ折りたたむ。手前から緩まないように  
巻いていき、最後は指でつまんで閉じる。

### ●作り方

1. 器に強力粉、最強力粉、スキムミルク、上白を入れ  
最後にドライイーストを入れる。
2. 30～40℃のぬるま湯を入れ滑らかに馴染むまで混ぜ  
ラップをして20分室温に置く。
3. ②に塩を加えて馴染ませ、グルテンが出るまで捏ねる
4. ③にバターを加え、生地が滑らかになるまで更に捏ねる。
11. 閉じ目を下にして型の両端に付けて、中央に  
内巻きの方向にセットする。
12. ⑪を発酵させる(35℃-40分) ※型の高さより1cm高さ目安
13. 予熱したスチコンで焼成する
14. 型から取り出し、直ぐに型から出してケーキクーラー等で  
粗熱を取る。

### ●機器設定

|   | モード  | 設定温度 | 目安時間 | 加湿 | 風量 | 使用備品       |
|---|------|------|------|----|----|------------|
| ① | オープン | 180℃ | 30分  | —  | 2  | 1/1斤707焼き皿 |
| ② |      |      |      |    |    |            |
| ③ |      |      |      |    |    |            |

### ●ポイント

生地は滑らかになり、手から自然に離れるようになるまで捏ねあげます。  
1/1斤焼き皿に3本並びます(6段タイプで3段、10段タイプで5段焼成可能です)

