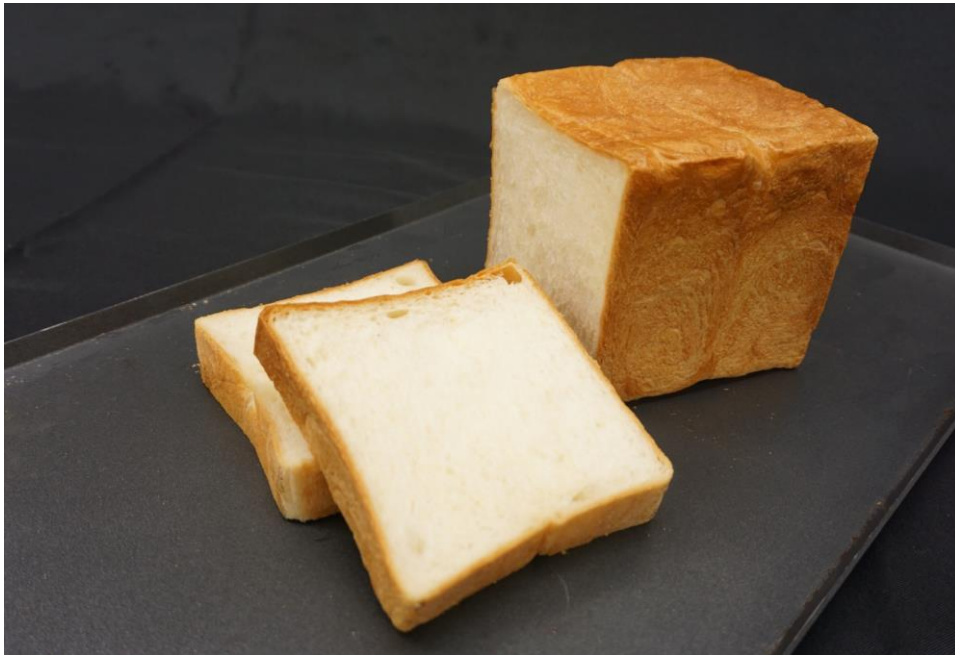




ベーカリー

角食パン

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<2斤型×1本>

強力粉(ふるっておく)	300 g
最強力粉(ふるっておく)	200 g
ドライイースト	5 g
スキムミルク(ふるっておく)	16 g
上白糖(ふるっておく)	30 g
塩	10 g
ぬるま湯(30~40℃)	342 g
無塩バター	30 g

●作り方

1. 器に強力粉、最強力粉、スキムミルク、上白糖、塩を入れ最後にドライイーストを入れる。
2. ドライイーストにかかるように、ぬるま湯をかけてミキシングする
3. ②にバターを加え、生地が滑らかになるまる更にミキシングする(1速3分 2速8分)
4. ③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
5. ④を取りだし分割し、打ち粉をして、生地を拳でたたいてガス抜きをする
6. ⑤の生地の長い方を巻き、90℃向き変えて巻き綺麗な方を上に丸め、乾燥を防ぎながら20分室温に置く
7. 型に内側にオイルスプレーをし、成形した生地を閉じ目を下にして型の両端にくっつけるように入れる
8. ⑦を発酵させる(35℃-40分) ※型の8割の高さ目安
9. 予熱したスチコンで焼成する
10. 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	自動加湿オープン	180℃	2分	90	3	1/17707焼き皿
②	オープン	180℃	16分	-	2	
③	オープン	160℃	15分	-	2	

●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。
1/17707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)

