



ベーカリー

# ひとつくち牛乳パン

スチーマー  
自動加湿オープン  
オープン



### ●材料<20~25個分>

強力粉	200 g
スキムミルク	15 g
塩	2 g
砂糖	20 g
ドライイースト	4 g
牛乳	145 g
バター	20 g

### ●作り方

1. 牛乳を40℃位に温めひとつまみの砂糖(分量内)とドライイーストを加えてとかし15分置く
2. ボールに強力粉、塩、砂糖、バターを入れ、1と卵を入れて混ぜる
3. 全体をまとめたら、手のひらで生地をおす→丸めるを繰り返す
4. ※生地が手から離れるようになるまで10~20分繰り返す  
ボールにサラダ油をぬり、まるめた生地を入れ、密着するよう
5. ラップをし30分程発酵させる(30℃位の温かい場所で)  
※粉をつけた指で生地をさし跡が残り状態が仕上が目安
6. 手で押さえてガス抜きし軽く丸めて15分生地を休ませる
7. 麺棒で7の生地を20×20cmにのばす
8. オープンシートの上へのせ、生地を16等分にカットする  
※切り分けた生地同士は離しておく
9. 30℃位の温かい場所で2倍の大きさになるまで発酵させる
10. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)

加熱前



加熱後



### ●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℃	10分	—	弱	2/3焼き皿

### ●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。