



ベーカリー

ソフトパン

スチーマー
自動加湿オーブン
オープン



●材料<50個分>

強力粉	1000 g
卵	250 g
ドライイースト	20 g
塩	15 g
上白糖	100 g
水	400 g
スキムミルク	50 g
無塩バター	100 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、スキムミルク、上白糖、イーストをボールに入れ
水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、35℃で40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80gに分割して丸め、ラップをして
20分休ませる。
7. ⑥を丸く成形し、菜箸で中央に割れ目を深く入れる。
8. ⑦を35℃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. ⑩を取りだし、ケーキクーラー等につつます。



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	140℃	14分	—	1	1/1行70/焼き皿
②						

●ポイント

菜箸で中央に割れ目を入れる際は、しっかりと線を入れます。

