

ソフトパン

オープンモード



●材料<50個分>

強力粉	1 0 0 0 g
卵	2 5 0 g
ドライイースト	2 0 g
塩	1 5 g
上白糖	1 0 0 g
水	4 0 0 g
スキムミルク	5 0 g
無塩バター	1 0 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、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
- ⑩ ⑨を取りだし、ケーキクーラー等にうつす



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 オープンモード	1 4 0℃	1 4 分	—	1	1/1テフロン焼き皿


Point

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。