

# 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。