

ベーシクな丸パン

BASIC ROLL BREAD



材料 |

| | ベーカースパーセント | 7個分 | メモ |
|---------------|------------|-----|----|
| 強力粉 | 100 | 200 | |
| 塩 | 1.8 | 3.6 | |
| 砂糖 | 5 | 10 | |
| インスタントドライイースト | 1 | 2 | |
| 牛乳 | 40 | 80 | |
| 水 | 35 | 70 | |
| 無塩バター | 5 | 10 | |
| | 188 | 376 | |

時間 |

| | |
|--------|---------------|
| フロアタイム | 70分 p30 |
| 分割 | 7分割 |
| ベンチタイム | 15分 |
| 最終発酵 | 50分～ |
| 焼成 | スチーム 200度 12分 |

作り方 |

- 1 ボウルに強力粉、塩、砂糖、イーストを計り入れ、牛乳と水を加え、カードで粉気がなくなるまで混ぜる。
- 2 1の生地を台に出し、カードで切って重ねてを繰り返し、生地が均一になったらこねる。
- 3 生地が滑らかになってきたら、グルテンができているかを確認する。
生地を広げてみて薄く伸びるようになったら、バターを加え、さらにこねる。
- 4 また生地を広げて、グルテンをチェックする。さらに薄く伸びるようになっていたらこねあがり。
ボウルに戻しラップをかけ、温かいところで約70分発酵をとる。
- 5 フィンガーチェックをして、生地の発酵具合を確認する。
- 6 発酵が十分なら台に取り出し、パンチを入れる。
パンチを入れたらボウルに戻し、さらに温かいところで30分発酵をとる。
- 7 生地の総量を計り7分割する。
丸めをして、生地が緩むまで生地が乾燥しないように、ベンチタイムをとる（約15分）
- 8 成形する。軽くガスを抜き、表面を張らせるように生地を丸める。
天板にオープンシートを敷き、閉じ目を下にして等間隔に並べる。
乾燥しないように、温かいところで約50分最終発酵。40分くらいたったなら、スチーム220度で予熱をかける。
- 9 生地に軽く粉を振り、生地の真ん中に1本クーブを入れ、真ん中に有塩バターを1gのせスチーム200度で12分焼く。
