

ひとくち牛乳パン

オープンモード



●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
※生地が手から離れるようになるまで10～20分繰り返す
- ④ ボールにサラダ油をぬり、まるめた生地を入れ、密着するようにラップをし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らず状態が仕上がが目安
- ⑤ 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
- ⑥ 麺棒で⑤の生地を20×20cmにのばす
- ⑦ オープンシートの上にのせ、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
- ⑧ 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
- ⑨ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する



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	180℃	10分	—	2	2/3焼き皿



Point

生地が滑らかになり、手から自然に離れるようになるまで捏ねあげます。