

あんこときな粉のエピ

ステップモード



●材料<12本分>

準強力粉（ふるっておく）	900.0g
モルトパウダー（ふるっておく）	3.6g
ドライイースト	11.0g
塩	12.0g
水	644.0g
あんこ	840g
きなこ	適量

●作り方

- ① ボールに準小麦粉、モルトパウダーを振るい入れ、水を加えてヘラで馴染む迄混ぜ合わせ、ラップをして20分置く
- ② ①にドライイーストを加え混ぜ合わせたら、塩を加え合わせミキシングにかけ生地が滑らかになるまで混ぜる（1速8分目安）
- ③ ②を丸めてボールに移し発酵させる（30℃・40分）
- ④ ③の生地を軽くガス抜きし再度発酵させる（30℃・20分）
- ⑤ ④を120gずつ分割し織り込み長方形に纏める
- ⑥ ⑤にラップをして、室温で30分休ませる
- ⑦ ⑥を軽くガス抜きして長方形に伸ばす
- ⑧ ⑦にあんこを全体に塗る
- ⑨ 生地を被せるように包み、つなぎ目を閉じて巻き棒状にする
- ⑩ ⑨を生地取りし、40分室温で発酵させる
- ⑪ 焼き皿に並べ粉をふり、ハサミで切れ目を入れて切り口を左右に倒して形を作る
- ⑫ 霧吹きで表面を濡らし、予熱したスチコンで焼成する
- ⑬ ⑫を取りだし、ケーキクーラーなどで粗熱をとる
- ⑭ 仕上げにきなこを振るう



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
STEP1 自動加湿オープン	230℃	1分	90	1	1/1テフロン焼き皿
STEP2 自動加湿オープン	180℃	6分	0	1	
STEP3 オープンモード	180℃	12分	—	3	



切れ目を入れる際は、ハサミをねかせて深く切れ目を入れる事で、穂先が綺麗に広がります。