

白ちぎりパン

オープンモード



●材料<1/4ホテルパンサイズ>

強力粉	250.0 g
耐糖性イースト	4.0 g
塩	2.5 g
上白糖	12.0 g
牛乳	145.0 g
練乳	30.0 g
無塩バター	15.0 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、上白糖、耐糖性イーストをボールに入れ、30℃に温めた牛乳と練乳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、30℃で30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30gに15分割して丸め、ラップをして15分休ませる。
- ⑦ ⑥を丸く成形し、型に並べる。
- ⑧ ⑦を30℃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プンで加熱する
- ⑩ ⑨を取りだし、ケーキクーラー等にうつす。

●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	145℃	25分	—	1	1/4ホテルパン (又は同サイズ型)


Point

生地を丸める際は、生地表面にハリを持たせるように成形します。