

山高食パン

オープンモード



●材料<2斤型×2本>

強力粉（ふるっておく）	660 g
最強力粉（ふるっておく）	440 g
ドライイースト	12 g
スキムミルク（ふるっておく）	40 g
上白糖（ふるっておく）	70 g
塩	18 g
水	715 g
無塩バター	80 g

●作り方

- ① 器に強力粉、最強力粉、スキムミルク、上白を入れ最後にドライイーストを入れる
- ② 30～40℃のぬるま湯を入れ滑らかに馴染むまで混ぜラップをして20分室温に置く
- ③ ②に塩を加えて馴染ませ、グルテンが出るまで捏ねる
- ④ ③にバターを加え、生地が滑らかなるまで更に捏ねる
- ⑤ ④をボールに入れてラップをし、発酵させる（35℃ - 40分）
※ボールに油を塗る、2倍の大きさ目安
- ⑥ ⑤を取りだし、ガス抜きをして分割する（1斤分4分割）
- ⑦ ⑥の生地の滑らかな方を表にハリが出るように丸める。
乾燥を防ぎながら室温に20分置く
- ⑧ 型に内側にオイルスプレーをする
- ⑨ 閉じ目を上にして⑦を置き、めん棒で15cmの長さに伸ばし90℃生地を回転させ25cm×15cmの大きさに伸ばす
- ⑩ ⑨の生地中央で指1本分生地が重なるように左右3分の1ずつ折りたたむ。手前から緩まないように巻いていき、最後は指でつまんで閉じる
- ⑪ 閉じ目を下にして型の両端に付けて、中央に内巻きの方向にセットする
- ⑫ ⑪を発酵させる（35℃ - 40分） ※型の高さより1cm高さ目安
- ⑬ 予熱したスチコンで焼成する
- ⑭ 型から取り出し、直ぐに型から出してクーラー等で粗熱を取る

●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℃	30分	—	2	1/1テフロン焼き皿



生地は滑らかになり、手から自然に離れるようになるまで捏ねあげます。

1 / 1 焼き皿に3本並びます(6段タイプで3段、10段タイプで5段焼成可能です)