

# 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 ⑩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)