

ソフトフランスパン

ステップモード



●材料<10本分>

リスドール	600 g
水	390 g
上白糖	6 g
モルトパウダー	2 g
塩	9 g
無塩バター（常温に戻す）	27 g
ドライイースト	7 g

⑨の工程詳細

ガス抜きし麺棒でのばした生地の下から1/3を上に向かって折りたたみ、上から1/3を下に向かって折りたたむ

真ん中を片手の親指を差し込むようにして半分にして表面に張りが出るように折りたたむ

閉じ目が下に来るように、生地を転がしながら成形する

●作り方

- ① 各食材を計量し、水・バター以外の食材をふるい良く混ぜる
- ② ①に水を加え、粉気がなくなるまで良く混ぜる
- ③ ②にバターを加え、更に捏ね上げる
- ④ ③を丸めてボールに移し、26℃で60分発酵させる
- ⑤ 60分後生地をパンチングし、ボールから生地をとり、軽くたたいて広げ上下左右で回し折りながら丸める
- ⑥ ⑤をボールに移し、26℃で60分発酵させる（2倍の大きさ目安）
- ⑦ ⑥を100gずつ分割し、表面が張るように俵型に丸める
- ⑧ ⑦を乾燥させない状態で室温で20分休ませる
- ⑨ ⑧をガス抜きし、麺棒でのばして成形する（※左枠内参照）
- ⑩ ⑨を26℃で45分発酵させる（1.5倍の大きさ目安）
- ⑪ スチコンを立ち上げ⑩を焼き皿に移す
- ⑫ ⑪の生地に強力粉を軽く振り、クープナイフで切れ目を入れ霧吹きで表面を濡らし、予熱したスチコンで焼成する



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
STEP 1 自動加湿オープン	200℃	1分	90	1	1/1焼き皿
STEP 2 自動加湿オープン	190℃	2分	0	1	
STEP 3 自動加湿オープン	190℃	14分	0	2	



明太フランスや、ガーリックフランスパンなど、再度焼成をする際は、上記焼成モード「STEP 3」の加熱時間を10分に変更してください（14分→10分にする）