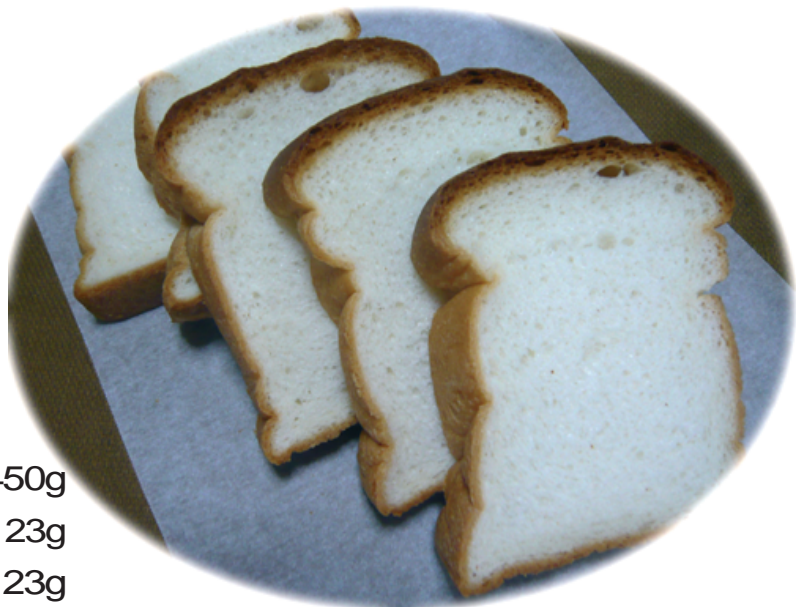


米粉食パン

～食パン 15斤型 1本分～



<< 米粉菓子パン生地 >>

| | |
|------------------------|------|
| パウダーライスAS(米粉ミックス)..... | 450g |
| 上白糖..... | 23g |
| トハロース..... | 23g |
| 塩..... | 9g |
| スキムミルク..... | 9g |
| セミドライースト赤..... | 9g |
| (ドライーストでも可) | |
| 卵白..... | 36g |
| 無塩バター..... | 27g |
| 水..... | 315g |

大きめのボールへ粉ものを
全て混ぜ合わせる。



水を加え混ぜ合わし、全体
が混ざったらボールの中で
まとまるまでこねていく。

表面がなめらかになってき
たら無塩バターを入れ混ぜ
合わし、耳たぶくらいの硬
さになったら練り上がり。
(こね上げ温度 26~ 27)

耳たぶくらいの硬さになっ
たら生地を 300gずつ 3 個に
分割して軽く丸めておく。

丸めた生地が乾燥しないよ
うにふきんをかぶせ、5分
ほど休ませる。

生地を 1つずつ縦長に伸ば
し、縦 3 分の 1 に折り、手
前から丸めて型に並べる。
(型には油を塗っておく)



ふきんをかぶせ、オーブ
ンを発酵に設定し、35 前後
で 50分 ~ 60分発酵させる。

オーブンの 140 で 10分焼
き、温度を上げて 190 で
20~ 25分焼く。

焼き上がったら型からすば
やく取り出す。