

国産小麦の食パン

<<国産小麦の食パン生地>>
食パン生地 (1斤型2本分)

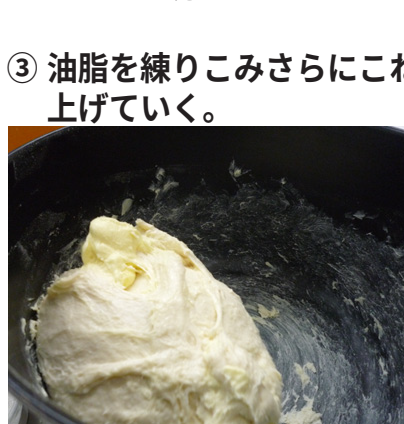
春よ恋	500g
塩	10g
上白糖	35g
脱脂粉乳	10g
マーガリン	35g
セミドライイースト金	10g
(ドライイーストでも可)	
水	355g



- ① 材料を混ぜ合わせ、生地を一つにまとめていく。



- ② ある程度まとまってきたらさらに表面がなめらかになるまで5分ほどこねる。



- ③ 油脂を練りこみさらにこね上げていく。



- ④ さらに15分ほどこね、表面がなめらかになりつながりができ、薄い膜状になったら発酵へ。
(捏ね上げ温度 27℃)

- ⑤ バターを塗ったボールに生地を入れ、乾燥しないようにして35℃前後の場所で約60分発酵する。

- ⑥ 生地を分割し、ガス抜きをしながら、軽く丸めてビニールなどをかけ、15分程度休ませる。

- ⑦ 休ませた生地をめん棒で縦長に伸ばす。生地を縦に1/3に折り、合わせ目を軽くつぶす。

- ⑧ 生地を巻き、巻き終わりを下にして型に入れる。



- ⑨ 同じようにもう1つ丸めた生地を作り、型に入れる。

- ⑩ 35℃前後の場所で乾燥しないようにして、60分程度発酵させる。



- ⑪ 180℃のオーブンで25分程度焼く。

- ⑫ 焼きあがったらすばやく型から取り出して冷ます。