

ウォールナッツパン

～ 1斤半型 2本分～

<< 食パン生地 >>

強力粉 (ヘルメス)	535g
小麦全粒粉	65g
ライ麦粉	65g
脱脂粉乳	13g
砂糖	33g
塩	13g
水	510g
サフドライースト金	13g
マーガリン	33g
クルミ(ロースト)	170g



材料 (マーガリン・クルミ以外) を混ぜ合わせ、生地を一つにまとめていく。



5分ほど捏ね、油脂を練りこみさらに捏ね上げていく。

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クルミを混ぜ込み、発酵へ。

(捏ね上げ温度 27)



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。

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。

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。

生地を巻き、巻き終わりを下にして型に入れる。



同じようにもう1つ丸めた生地を作り、型に入れる。

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。



180のオーブンで25分程度焼く。

焼きあがったらすばやく型から取り出して冷ます。