

# 丸パン(バンズ)

食数 1/1 ホテルパン 80g×15個分 2/3 ホテルパン 9個分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 強力粉	670g	402g
ドライイースト	13g	7.8g
上白糖	53g	32g
塩	11g	6.6g
有塩バター(常温)	32g	19g
B 卵	67g	40g
水	387g	232g
卵水(卵:水=2:1)	適宜	適宜
いりごま(白)	適宜	適宜



使用ホテルパン ノンスティック20mm

使用推奨備品 捏ね機、発酵器

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理  
(捏ね機&発酵器)

- ① A を捏ね機に入れてスタートを押し、数秒まわして粉類を均一にし、B の卵水を少しずつ入れ、合計20分捏ねます。  
捏ね機:スピード(3)・(20)分 ※10分経過時にバターを入れます。
- ② 捏ねあがったら、グルテン膜を確認し、ボールに入れ、一次発酵します。  
発酵器:(35)℃・(40)分
- ③ 一次発酵後、分割して1個80gに丸めて、濡れ布巾を被せて、15分程ベンチタイムをとります。
- ④ 成形(丸め直し)してホテルパンに並べ、発酵器で二次発酵します。  
発酵器:(35)℃・(30)分

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ⑤ ④に卵水を均一にぬり、ゴマを振って加熱します。  
**ホット** モード・調理温度180℃・調理時間12分・風量1

盛付・提供

- ⑥ 加熱後、網などで粗熱を取り、お好みでハンバーガーとして提供します。

※パンは乾燥を嫌います。乾燥しそうな時は、ラップや濡れ布巾などで保湿します。