



食パン

食数 1/1 ホテルパン 1.5斤分 2/3 ホテルパン 1斤分

材料	A	ぬるま湯(30℃)	100g	65g
		砂糖	3g	2g
		ドライイースト	7g	5g

(Aを合わせて10分おく)

B	強力粉	400g	260g
	砂糖	20g	13g
	塩	10g	6g
	スキムミルク	20g	13g
	牛乳	84g	55g
	水	100g	65g

バター

25g	16g
溶き卵	適宜
適宜	適宜

オイルスプレー



使用ホテルパン 20mm平型・10×10×23cm 食パン型

工程(使用機器)

調理手順

下処理
(スチームコンベクション)

- ① ボールに(A)と(B)を合わせ、10分ほど練り混ぜ、バターを加えてさらによくこねます。
- ② オイルスプレーしたボールに①をひとまとめにしてラップし、30℃以上の場所で60分発酵させます。
- ③ 打ち粉をした台の上でガス抜きし、3等分に分けて丸めます。生地の上に水をよく絞ったタオルをかけて30分ほど生地を休ませた後、麺棒で生地を伸ばし、きれいにまるめます。
- ④ オイルスプレーした食パン用型に③を入れ、再度30℃以上の場所で45分程度発酵させます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ⑤ 生地の上にハケで溶き卵を塗り、加熱します。

ホット モード・調理温度170℃・調理時間30分 ← Coniège200 の場合 No.554 食パン

盛付・提供

- ⑥ 粗熱をとって型からはずし、切り分けます。