

# 趣味パン パンドミ

吸水材料を変えてみる

油脂を加えてみる

## サンプルレシピ



|  | ベーカース% | 仕込み量 |
|--|--------|------|
|  | 1      | 3    |

| 材料    | ベーカース% | 仕込み量  | メモ |
|-------|--------|-------|----|
| 強力粉   | 100 %  | 300 g |    |
| IDY   | 1 %    | 3 g   |    |
| 塩     | 2 %    | 6 g   |    |
| 砂糖    | 3 %    | 9 g   |    |
| 水     | 50 %   | 150 g |    |
| 牛乳    | 20 %   | 60 g  |    |
| 無塩バター | 5 %    | 15 g  |    |

1. 材料を計量しておく。
2. ボウルに強力粉を入れて、IDY、塩、砂糖を入れる。この時、IDY、塩、砂糖をボウルの3隅に入れる。ホイッパーで粉類をよく攪拌させる。その後、すり鉢状に中央を窪ませておくこと。
3. 水と牛乳を粉類の中央に注ぐ。ホイッパーで中央を混ぜてドロドロを作る。バターをレンジで溶かしておく。ホイッパーで混ぜながら、ドロドロ部分にバターを注いで混ぜ合わせる。外側の粉を内側の水分に触れさせるように混ぜていく。水分を粉全体に行き渡らせるイメージ。
4. フレーク状のものが出来てきたら、ここから生地をまとめていく。まとめた生地を、表面をつっぱらせるように丸め直す。丸めた生地をボウルにもどし、ぴったりラップをかける。
5. 40°C50分の一次発酵。
6. 膨らんだ生地を潰すようにしてガス抜きをする。再び表面をつっぱらせるように丸め直す。丸めた生地をボウルにもどし、ぴったりラップをかける。
7. 40°C50分の二次発酵。
8. 作業台に打ち粉を振って、発酵した生地を移す。分割して、小物丸めにする。（60g~100gが

食べきりやすい。大きなパンは200g~300gほど。手持ちのパン型など使用の場合、それに合わせた重さでOK)

9. 濡れたフキンをかぶせて、10分のベンチタイム。
10. 俵形に成形して、バターを塗ったパン型に入れて、天板に並べる。丸パンやコッペパンもできる。※写真は100gの丸めでパウンド型で焼いた物。
11. 40°C15分の最終発酵。
12. 焼成 240°C 8分 反転 8分 目安