

# 趣味パン イングリッシュマフィン

吸水材料を変えてみる

油脂を加えてみる

コーングリッツ（代替して強力粉）



## 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	
牛乳	80 %	240 g	
オリーブオイル	3 %	9 g	
コーングリッツ			分量外

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. 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。ドロドロ部分にオリーブオイル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。イングリッシュマフィン型やセルクルなどお持ちの場合、80g~90gが適正かと。）
9. 濡れたフキンをかぶせて、10分のベンチタイム。
10. おやきみたいな円形に成形して、マフィン型、もしくはシートとセルクルを敷いた天板に並べる。（セルクルなくても出来ます。）
11. 40°C15分の最終発酵。
12. 生地の上に強力粉を振り、上にクッキングシートをかけて、さらに天板と重りを乗せて膨れ上がらないようにする。
13. 焼成 240°C 8分 反転 5~8分 目安