

# 趣味パン パンオレ

吸水材料を変えてみる

油脂を加えてみる

卵を加えてみる

## サンプルレシピ



	ベーカーズ%	仕込み量
	1	3

材料	ベーカーズ%	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	
卵	20 %	60 g	
牛乳	50 %	150 g	
無塩バター	10 %	30 g	
卵			塗り卵用 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. 卵を溶きほぐし、そこへ牛乳を入れて混ぜ合わせる。それらを粉類の中央に注ぐぎ、ホイッパーで混ぜてドロドロを作る。バターをレンジで溶かす。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. 50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. 50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。パンチした流れで生地を平くし、四角形に折りたたむ。麺棒で1.5cmの厚さにのばしたらラップで包み、冷凍庫で1～2時間生地を締める。
9. 冷凍庫から取り出した生地を5cm×5cmの正方形にカットする。余った生地は小物丸めに。
10. 生地をシートを敷いた天板に並べる。
11. 15分の最終発酵。
12. 生地の表面に刷毛で塗り卵を塗る。×2回。
13. 焼成 240℃ 8分 反転 8分 目安