

趣味パン 食パン (1斤型)

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	5 %	15 g	
水	50 %	150 g	
牛乳	20 %	60 g	
無塩バター	5 %	15 g	
(副材料)	30 %	90	レーズンやクルミ

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。（副材料を加える場合、パンチを兼ねてカードを使ってザクザク混ぜていく。）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。仕込み量が1斤分に当たるので、そのままパンチして丸めて成形とする。※分割・成形によって丸パンやコッペパンもできる。
9. ベンチタイム無し。
10. バターを塗ったパン型に生地を入れて、天板に並べる。※写真はレーズン食パン。
11. 40°C1時間～1.5時間の最終発酵。※生地の膨らみの頂点が、型の淵まで上がってきたら頃合い。
12. 焼成 240°C 8分 反転 8分 目安