

# 趣味パン 菓子パン生地

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

成形や包餡によっていろんなバリエーションを作ることができる！

## 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	1.5 %	4 1/2 g	
砂糖	12 %	36 g	
卵	20 %	1 個	
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る合わせる。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。分割は60g～70gが食べやすい。
9. 成形の仕方や包餡、クッキー生地を被せたりすることで派生させることができる。包餡する場合、生地：中身=2：1が失敗なく包みやすい。＜例＞バターロール・あんぱん・ジャムパン・メロンパン・シナモンロールなど。
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