

趣味パン チョコパン

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	
ココア	10 %	30 g	
IDY	1 %	3 g	
塩	2 %	6 g	
砂糖	5 %	15 g	
水	60 %	180 g	
牛乳	20 %	60 g	
無塩バター	5 %	15 g	
チョコチップ	50 %	150 g	

1. 材料を計量しておく。
2. ボウルに強力粉を入れて、ココア、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. チョコチップを加える場合、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。分割はパウンド型の場合100gが4個で1本分、丸パンの場合60g食べやすい大きさになる。
9. ベンチタイム10分。
10. バターを塗ったパン型に生地を入れて、天板に並べる。
11. 40°Cで発酵を行う。パウンド型の場合50分～1時間、丸パンの場合20分。
12. 焼成 240°C 8分 反転 丸パンは4分、パウンド型は8分 目安