イングリッシュマフィン（クオカ紙セルクル型８個分）オーブン目安：１段 190 度で 16 分　日立 MRO-JV300

【材料】（　）は参考使用材料

		ベーカーズ%
強力粉（国産小麦　キタノカオリ）	171g	66
準強力粉 (スローブレッドクラシック）	44g	17
強力米粉グルテン入 (波里　強力米粉）	44g	17
塩　（瀬戸のほんじお　焼き塩タイプ）	4g	1.55
砂糖　（共立　お菓子専用砂糖超微粒）	13g	5
発酵無塩バター（雪印ファーメント）	13g	5
牛乳	95g	36.7
水	75g　（丹沢酵母使用は 65g）	29
スキムミルク（雪印）	8g	3.1
ドライイースト	2.6 ～ 3g（丹沢酵母使用は 27g）	1
コーンミール	25g	
丸セルクル（9 センチタイプ）	8 個	

①

④

⑤

【下準備】

①バターは 1㎝程度の角切り、砂糖はダマがあれば潰しておく

②水は夏場は冷水が良い③くっつきやすいマットは打ち粉しておく

④濡らして絞ったふきん、またはラップを用意する（生地にかぶせる用）

⑤金型セルクルは油を馴染ませておく。クオカ紙型はそのままで使えます。

【作業】ホームベーカリーの容器に羽が付いてること確認

①粉を山型に盛る、バターを中腹に散らす

②塩、砂糖、スキムミルク、はちみつをてっぺん辺りに重ねていく

③水分は山のふもとに回し注ぐ

④イーストのパン生地コースでこねる。発酵終了後　生地を取り出す

（丹沢は７時間、冬場９時間程度　こね終わりすぐ「取消」押し発酵

ケース上部から 1.5㎝下まで膨らんでいる事）

⑦

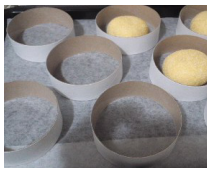
⑤取り出して円型に整え、数に合わせ８等分する（1 個 60g）

⑥表面の綺麗な方を手のひら側に、そっとのせる様に持ち

指３本でつまむように生地を一点に寄せ、きゅっとしっかり

閉じながら丸めて、一度１センチ厚のぺたんこにし　再び丸める。

⑧



⑦閉じた方を底に、霧吹きか、おにぎりの時のように手水をつけて

しめらせた生地の真ん中を軸に　つまむようにそっと持ち

くるくる回しながらコーンミールをまぶして型に置いていく

⑧４つ置いたら天板を回して残りを置く

⑨オーブンシートをかぶせ天板をのせ、ずらさないよう下の

天板を持ち、庫内にそっと入れる

⑨

⑩スチームオーブン　発酵 35℃ 35 分で二次発酵

（丹沢 60 分。どちらも時間は目安です、２倍程度に膨らんでいること⑩参照）

⑪天板ごと取り出して、また絞ったぬれふきんをかぶせておく

⑫オーブン余熱有り 190℃１段　17 分でセット　余熱終了後　下段に入れ

15 分～ 16 分程軽いきつね色に焼く（様子を見て焼時間の調節をしてください）

⑩

⑬

⑬取り出して、ケーキクーラーなどの上で冷ます

⑭冷めたら、冷凍するものは冷凍用保存袋（ジプロック等）で保存する。

⑮コーンミールを付けず、天板のせずに上段で焼くとハンバーガーバンズになります。

⑮

※使用材料は参考です。同じ商品名で揃えなくてもバターは無塩でも作れます。