

こっぺふらんす（高さ 4.5cm×幅 6cm×長さ 17cm位のもの 6 個分） オープン目安：1 段霧吹き 210 度で 19 分

【材料】 () は参考使用材料 □ はベーカース% 使用機種：日立 MRO-JV300 は中段フランスパン 19 分

準強力粉（スローブレッドクラシック） 220 g	88
強力米粉（波里 強力米粉） 30 g	12
塩（瀬戸のほんじお 焼き塩タイプ） 4 g	1.6
砂糖（共立 お菓子専用砂糖超微粒） 8 g	3.2
植物油（グレープシードオイル） 5 g	2
モルトパウダー 1 g（0.5 g）	0.4
水 160 g	64
ドライイースト 3 g（サフゴールド 2.8 g）	1.2
スキムミルク（雪印北海道） 8 g	3.2
絞り袋に入れたバター（室温で柔らかくしたもの） 15 g 位	



【下準備】

- ①水、オイル、イーストはそれぞれ計量しておく
- ②水は出来れば冷水が良い（夏場）
- ③生地を扱うマットには薄く打ち粉しておく（指にもくっつきやすい生地です）
- ④濡らして絞ったふきんを用意する（生地にかぶせる用）
- ⑥クッキングシートは天板に合わせてカットして敷いておく



【作業】 ホームベーカリーの容器に羽が付いていること確認

- ①粉を山型に盛る、塩、砂糖、スキムミルクをてっぺん辺りに重ねていく
- ②水分は山のふもとに回し注ぐ。イーストは、塩を避けた隅に入れる
- ③ドライイーストのパン生地コースで **12分** こねる
- ④取消しを押し、そのまま 1 次発酵（目安 50 分 生地温度 26~27 度）
- ⑤ケースを逆さにし、マットにそっと振り落とす



（手を使う時は粉を付け、指の腹や手の平使い、底から離す様に）

6 等分し、両手で交互にぼんぼんと軽く丸める（1 こ 74 g 位）

長く持ったり、強く握ったりすると扱い辛くなります

乾かないようぬれ布巾をかけておく



- ⑥**麺棒でやさしく 10cm×12cm にのぼし、下に向かって丸める**
- ⑦**再び麺棒でやさしく 10cm×12cm にのぼし、中央に向かって上下を 1/4 ずつ折る**
- ⑧**中央を谷にして折り、とじ目を真ん中にして綺麗に閉じ、軽く転がす（16cm に）**
- ⑨**閉じた側を底にして天板に並べる（注：閉じが甘いと底が割れます）**
- ⑩**スチームオープン 35 度で 20 分で二次発酵**



- 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
（6 ~ 10 分の余熱時間待ちも発酵時間 二次発酵の目安：合計 30 分位）
- ⑫フランスパン、スチームオープンまたはオープン 210℃ 1 段 20 分でセット
- ⑬オープン余熱終了音鳴ったら、布巾を外し、1 分程して生地表面が乾いたら
深さ 3mm 位の切り込みを両端まで入れ、そこに先を細く切った絞り袋のバター
または薄くオイルを塗り、生地を濡らさないようにシートに霧吹き
横置きを扉側に、オープン扉に霧をふきつけて閉め、きつね色に焼く。
焼ムラ避けたい時は、焼成 10 分過ぎてから天板の向きを変える
- ⑭取り出して、ケーキクーラーなどの上で冷ます



※ゆっくり、のんびりと、生地扱いが苦手な人向きの作り方です。
※作り慣れた方は一次発酵 60 分に。⑥でベンチ 15 分、布取りも。
※生地が扱いにくい場合は、米粉を 38 g 配合してください。