

みるくぱん（高さ5センチ×幅11センチ位のもの6個分）

オープン目安：1段180度で13分 使用機種：日立MRO-JV300は中段

【材料】（ ）は参考使用材料

ペーカース%

強力粉（国産小麦 キタノカオリ）	100 g	40
準強力粉（スローブレッドクラシック）	100 g	40
強力米粉（波里 強力米粉）	50 g	20
塩（瀬戸のほんじお 焼き塩タイプ）	3 g	1.2
砂糖（共立 お菓子専用砂糖超微粒）	15 g	6
発酵無塩バター（雪印ファーマメント）	25 g	10
コンデンスミルク	40 g	16
水	50 g	20
牛乳	100 g	40
ドライイースト	3 g（サフゴールド2.8 g）	1.2



⑥



⑦



⑧



⑨



⑩



【下準備】

- ①牛乳と水は計量して合わせて混ぜておく
- ②バターは1cm程度の角切り、砂糖はダマがあれば潰しておく
- ③水は出来れば冷水が良い（特に夏場）
- ④生地を扱うマットには少し打ち粉しておく（くっつきやすい物のみ）
- ⑤濡らして絞ったふきんを用意する（生地にかぶせる用）またはラップ
- ⑥クッキングシートは型に合わせてカットして6つ折りにして敷いておく

【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、バターを中腹に散らす
- ②塩、砂糖、コンデンスミルク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。イーストは自動投入口に入れる
- ④ドライイーストのパン生地コースでこねる（発酵目安40分）
- ⑤取り出して円型に整え、6等分し、軽く丸める（1こ82g位）
- ⑥手の平にのせペタンとつぶし、今度はきれいに生地が張るように丸め  
しっかり底閉じする（まるぱんと作り方は同じです）
- ⑦麺棒を真ん中に、ぎゅっと底が透けて、切れない位まで押しつけ、そっと離し
- ⑧両側、口角をつまむように寄せ きゅっと閉じる（アヒルのくちびるの様に）
- ⑨均等の間隔で天板に置いていく（縦置きでも斜め置きでもよい）

生地目安：発酵前で約7センチ位

※検索窓で「白パン」「ブレッツェン」と入れると成型法が出てきます

- ⑩スチーム オープン 発酵35℃35分で二次発酵

（目安：9cmくらい。計るときは生地に触れないように）

- 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40分位）

- ⑫オープン余熱有り180℃1段15分でセット中段に入れ、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

- ⑬取り出して、ケーキクーラーなどの上で冷ます

※ゆっくり、もたついても、失敗しない作り方にしました。

※使用材料は参考です、同じメーカーでなくても作れます。

バターは無塩で作れます。米粉は小麦たんぱく（グルテン）配合のもの。

※白く焼きたい時は150℃から160℃位で17分が目安です。

波里強力米粉

「もっちり！お米の粉」

