

天然酵母まるぱん（12個分）オープン目安：2段 180度で15～17分 東芝 ER-HD400

【材料】（ ）は参考使用材料

ベーカース%

| | |
|--------------------------|------|
| 強力粉（国産小麦 キタノカオリ） 200 g | 66.7 |
| 強力米粉グルテン入（波里 強力米粉） 100 g | 33.3 |
| 塩（瀬戸のほんじお 焼き塩タイプ） 4 g | 1.3 |
| 砂糖（共立 お菓子専用砂糖超微粒） 15 g | 5 |
| 発酵無塩バター（雪印ファーマメント） 18 g | 6 |
| 純生クリーム（タカナシ 35%） 100 g | 33.3 |
| 牛乳 70 g | 23.3 |
| 水 50 g | 16.7 |
| はちみつ（ゴールデンロッドハニー） 20 g | 6.7 |
| スキムミルク（雪印） 18 g | 6 |
| ホシノ丹沢酵母（おこしたのもの） 29 g | 9.6 |



⑤



【下準備】

- ①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
- ②水は夏場は冷水が良い
- ③生地を扱うマット等に打ち粉しておく
- ④乾きやすい環境の時は、濡らして絞ったふきんを用意する（生地にかぶせる用）
- ⑤クッキングシートは型に合わせてカットして作る数に合わせ

4から6つ折りにして敷しておく

【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、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。酵母を入れる。
- ④天然酵母のパン生地コースでこねる。終了後 **取消ボタン押し**

生地を取り出しまとめなおし、ケースに戻し7時間 そのままケース内で発酵させる。

（時間は目安です、酵母の種類、室温・湿度により変動します。参考：夏場 28℃ 6時間 冬場 22℃ 9時間程）

（こね終わりから発酵後ケース上部から1.5cm下まで膨らんでいる事。）

- ⑤取り出して円型に整え、数に合わせ12等分する
- ⑥打ち粉のついた方を手のひら側に、そっとのせる様を持ち

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、閉じた方を底に、天板に置いていく

※検索窓で「パン生地 丸め方」と入れると沢山出てきます

- ⑦スチーム オープン 発酵 35℃夏場は70分、冬場は80分で二次発酵
- ⑧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
- ⑨オープン余熱有り 180℃ 2段 17分でセット 中段と下段に入れ
- ⑩取り出して、ケーキクーラーなどの上で冷ます

⑪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。

※生地こねで強く丸め過ぎたり触り過ぎたり、もたついても失敗しない作り方にしました。

手慣れた方は通常の作り方のパンチとベンチタイムを設けてください。

※色々な菓子パン・総菜パンの生地としても使えます。

※使用材料は参考です。同じ商品名で揃えなくても作れます。バターは無塩でも作れます。

※ホシノ丹沢酵母は発酵力の強いタイプで、普段イースト使ってる方には扱いやすいと思います。

①



④



⑤



⑥

