

まるばん（直径9cm高さ4cm程度、8個分）

オープン目安：2段180度で17分 焼足し160度7分位まで 使用機種：日立 MRO-DV 200は下段と中段

【材料】（ ）は使用材料

ペーカース%

強力粉（国産小麦 キタノカオリ）	260 g	86.7
強力米粉（波里 強力米粉）	40 g	13.3
塩	4 g（瀬戸のほんじお 焼き塩タイプ）	1.3
砂糖（共立 お菓子専用砂糖超微粒）	13 g	4.3
発酵無塩バター（雪印ファーマント）	18 g	6
生クリーム（タカナシ35%）	100 g	33.3
水	110 g（牛乳40g水70g）	36.7
はちみつ（ゴールデンロッドハニー）	15 g	5
スキムミルク（雪印）	13 g	4.3
ドライイースト	4 g（サフゴールド3g）	1.3



⑥



【下準備】

- ①生クリームと水は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生地を扱うマット等に打ち粉しておく
- 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4つ折りにして敷いておく

①



【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。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

⑤



（こね終わりから発酵後1.5から2倍近く膨らんでる事。

足りない時、取消ボタン押し、20分そのままケース内に）

- ⑤取り出して円型に整え、8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閉じながら
丸めて、閉じた方を底に、天板に置いていく

⑥



※検索窓で「パン生地 丸め方」と入れると沢山出てきます

下準備⑤のふきんまたはラップをして常温で15分寝かせる

- ⑦スチーム オープン 発酵35℃60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

⑨



中段と下段に入れ、きつね色に焼く（焼足しは160℃で）

- ⑩取り出して、ケーキクーラーなどの上で冷ます

※基本は生クリーム食パンの王道の配合量なので、目新しくはありませんが、

つつい生地こねで強く丸め過ぎたり触り過ぎても失敗しない作り方にしました。

※小麦100%で（300gまたは強力粉270g薄力粉（または米粉）30g）で作れます。

あんぱんなど菓子パンの生地としても使えます。

※コクと甘さが欲しい場合（最大値）塩5g 砂糖30g はちみつ無し、生クリーム120g水112g

その他同量まで。牛乳を配合するときは1次発酵を必ず20分足す（発酵が遅いため）

※生クリームは48%まで、パンに使うバターは必ず無塩タイプに。（発酵タイプが無くても作れます）