



パン職人
Ken

コッペパン

・配合

強力粉	...	100g
上白糖	...	9g
塩	...	1.8g
生イースト	...	3.5g
全卵	...	10g
マーガリン	...	8g
水	...	56g

合計 188.3g



※あればスキムミルクを3g加えると生地状態が安定します

・作り方

1.生地を仕込む

↓

2.一次発酵(30℃で30分) ※乾燥注意

↓

3.パンチ

↓

4.一次発酵の続き(30℃で30分)

※ミキサーを使用の場合は生地がしっかりつながるのでパンチは省略しても可
(その場合は一次発酵は30℃で1時間)

※引き続き乾燥注意

↓

5.生地を40～50グラムで分割しまるめる

↓

6.二次発酵(30℃で30分) ※乾燥注意

↓

7.コッペパンの形に成形

↓

8.最終発酵(38℃で約1時間)

↓

9.塗り玉 ※塗り玉後は少しだけ卵を乾かす

↓

10.焼成(210℃で約8分) ※焼成後のショックを忘れずに