



パン職人  
Ken

## テーブルロール

### ・配合

強力粉	...	100g
上白糖	...	18g
塩	...	1.2g
生イースト	...	4g
全卵	...	20g
マーガリン	...	20g
水	...	43g

---

合計 206.2g



※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(26℃～27℃で捏ね上げる)  
※油脂量が多いので生地が出来にくいです。しっかりと捏ねてください。  
↓
- 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.成形する(まるめ)  
↓
- 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(180℃で約8分) ※焼成後のショックを忘れずに