



パン職人
Ken

塩バターロール

・配合

中力粉	...	100g
上白糖	...	2g
塩	...	2g
インスタント ドライイースト	...	0.7g
モルトシロップ°	...	0.3g
マーガリン	...	2g
水	...	70g

合計 177g



※中に巻き込む有塩バター・・・パン1個当たり10g(事前にカットしておく)

・作り方

1.生地を仕込む(26℃～27℃で捏ね上げる)

※油脂は最初から投入する

↓

2.一次発酵(30℃で30分→パンチ→30分 計60分) ※乾燥注意

↓

3.生地を70グラムで分割しまるめる

↓

4.二次発酵(30℃で20分) ※乾燥注意

↓

5.生地をしずくの形する

↓

6.20分休ませる

↓

7.成形する

↓

8.最終発酵(30℃で約60分)

↓

9.仕上げに塩を振りかけて焼成する(210℃で約12分)

※生地が乾いていると塩がくっつかないので、塩を振る前に霧吹きで軽く表面を湿らせる

※焼成時には蒸気が必須なので、焼く直前にパンに多めに霧吹きを吹きかけ、オーブンの中にも霧吹きを吹きかけて蒸気を出し、蒸気が逃げる前にすぐにパンを入れて扉を閉める