

A) 手捏ね、スチコン発酵

# Super Steam こっぺぱん

1/1ホテルパン：60g×8個分、80g×6個分

写真

⑧焼成前 写真

No Image

⑧焼成後 写真



材料 (6~8個分)

|       | 重量            | パーカズ%        |
|-------|---------------|--------------|
| A     | 強力粉           | 300 g 90.1 % |
|       | 薄力粉           | 33 g 9.9 %   |
|       | グラニュー糖        | 27 g 8.1 %   |
|       | 塩             | 5 g 1.5 %    |
|       | インスタントドライイースト | 4 g 1.2 %    |
|       | 牛乳            | 220 g 66.1 % |
| 無塩バター | 17 g 5.1 %    |              |

作業手順

|        |   |      |       |         |                           |
|--------|---|------|-------|---------|---------------------------|
| 手捏ね    | ① ボウルでAを混ぜ合わせ、生地がまとまってきたらバターを入れ、さらにこねる。<br>こね終わりの目安は、生地が26℃前後になるように、Aの牛乳の温度を調節する。 |      |       |         |                           |
|        | ② 生地の表面がなめらかになるように丸め、別のボウルに入れ、ラップをかける。  |      |       |         |                           |
| 一次発酵   | ③ 予熱したスチコンに②を入れ、電源をOFFにし、庫内の余熱で、生地が1.5倍程度になるまで発酵させる。(一次発酵)                        |      |       |         |                           |
|        |   | 予熱設定 | 熱風    | ・ 40℃   |                           |
|        |   | 発酵   | 電源OFF | ・ 40分程度 |                           |
| ベンチタイム | ④ 発酵の目安は、フィンガーテストをし、生地を指で押し、押した部分がゆっくりと戻れば終了とする。                                  |      |       |         |                           |
|        | ⑤ ④を1個60g程度に分割し丸め、ホテルパンまたは番重に並べ、濡れ布巾をかけて、<br>常温で10分程度ベンチタイムを取る。                   |      |       |         |                           |
| 最終発酵   | ⑥ 生地を平らに伸ばし、巻き込み、綴じ目をしっかりしめ、アルミフッ素コートホテルパンに並べる。                                   |      |       |         |                           |
|        | ⑦ 予熱したスチコンに⑥を入れ、電源をOFFにし、庫内の余熱で、生地が1.5~2倍程度になるまで発酵させる。(最終発酵)                      |      |       |         |                           |
|        | 使用ホテルパン   | アルミ  | 予熱設定  | 熱風      | ・ 40℃                     |
|        |   |      | 発酵    | 電源OFF   | ・ 30~40分程度                |
| 焼成     | ⑧ 予熱したスチコンで焼成する。  |      |       |         |                           |
|        | 使用ホテルパン   | アルミ  | 焼成設定  | 熱風      | ・ 180~200℃ ・ 10~12分 ・ 風量2 |
| 提供     | ⑨ 焼成後、粗熱を取る。  |      |       |         |                           |

調理のポイント

- ・ 手順②の際、生地の表面をきれいに張らせるとよい。
- ・ 手順③、⑦の際、発酵中は40℃のお湯をはったボウルを庫内底面に置くとよい。
- ・ 手順⑤の際、分割した切り口がでないように丸めるとよい。
- ・ 手順⑧の際、生地が乾燥する場合は、風量を1にする、または風除けとして1段上に65mmホテルパンを逆向きに入れてもよい。

