

Super Steam カルピス食パン

1/1ホテルパン：食パン2斤型2本分

写真

⑧焼成前 写真



⑧焼成後 写真



材料（食パン2斤型1本分）

	重量	パーセント%
強力粉	500 g	100 %
砂糖	30 g	6 %
塩	9 g	1.8 %
A インスタントイースト	5 g	1 %
カルピス	120 g	24 %
牛乳	140 g	28 %
水	120 g	24 %
バター	40 g	8 %

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。 こね終わりの目安は、生地が26℃前後になるように、Aの水の温度を調節する。				
一次発酵	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。				
	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	・	30分程度
	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。				
ベンチタイム	⑤ ④を1個230g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、 常温で20分程度ベンチタイムを取る。				
最終発酵	⑥ 生地を丸め直し、食パン型に入れ、焼き網に並べる。				
	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、型の8割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	・ 50～60分程度
焼成	⑧ 食パン型に蓋をし、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℃ ・ 25～30分 ・ 風量1
提供	⑨ 焼成後、食パン型からパンを取り出し、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⑥の際、生地の綴じ目は型の底に付ける。

