

Super Steam 塩パン

1/1ホテルパン：50g×15個分、60g×12個分

写真

⑨焼成前 写真

No Image

⑨焼成後 写真



材料（12～15個分）

		重量	パーカース%			重量	パーカース%
A	強力粉	375 g	100 %	水		適量	適量
	砂糖	23 g	6.1 %	塩		適量	適量
	塩	6.8 g	1.8 %				
	インスタントイースト	2.3 g	0.6 %				
	卵黄	56 g	14.9 %				
	牛乳	218 g	58.1 %				
	バター1	適量	適量				
	バター2（1cm厚拍子木切り）	適量	適量				

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1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の牛乳の温度を調節する。						
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、押し部分がつっくりと戻れば終了とする。						
ベンチタイム	⑤ ④を1個50g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10分程度ベンチタイムを取る。						
最終発酵	⑥ 生地をなみだ形（または好みの形）に成形し、アルミフッ素コートホテルパンに並べる。						
	⑦ ⑥を二等辺三角形に伸ばし広い方にバター2をのせ、巻く。						
	⑧ 予熱したスチコンに⑦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	⑨ ⑧の表面にハケで水を塗って塩を振り、ホテルパンに並べ、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	・	200～220℃	・ 8～10分 ・ 風量1
提供	⑩ 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、⑧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⑦の際、生地は強めに巻くとよい。また、中に入れるバターは多い方が、ホテルパンの接地面がカリカリに仕上がる。

