

Super Steam 角食パン

1/1ホテルパン：2斤×3本分

写真

⑦焼成前 写真



⑦焼成後 写真



材料（2斤×3本分）

	重量	パーカース%
A	最強力粉	750 g 50 %
	強力粉	750 g 50 %
	砂糖	90 g 6 %
	インスタントドライイースト	30 g 2 %
	塩	23 g 1.5 %
	水	1020 g 68 %
	無塩バター	75 g 5 %

作業手順

ミキシング	① ミキサーにA、B、無塩バターを順に入れてミキシングする。 こね終わりの目安は、生地が28℃前後になるように、水の温度を調節する。
	使用機器 ミキサー 設定 A：1速-15秒 → +B：3速-10分 → +バター：4速-15分
一次発酵	② 生地の表面がなめらかになるように丸め、番重に入れる。
	③ ホイロに②を入れ、生地が1.5倍程度になるまで発酵させる。（一次発酵） 使用機器 ホイロ 設定 35℃ ・ 80～85% ・ 50分
ベンチタイム	④ ③を1個225g程度に分割し丸め、番重に並べ、ホイロに入れ、ベンチタイムを取る。
	使用機器 ホイロ 設定 35℃ ・ 80～85% ・ 20～25分
最終発酵	⑤ 生地を成形し、食パン型に4つずつ生地を入れる。
	⑥ ホイロに⑤を入れ、生地が型の8割程度になるまで発酵させる。（最終発酵） 使用機器 ホイロ 設定 35℃ ・ 80～85% ・ 40～50分
焼成	⑦ 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 焼き網 焼成設定 熱風 ・ 170～190℃ ・ 30～35分 ・ 風量1
提供	⑧ 焼成後、粗熱を取る。

調理のポイント

- ・ ミキサーの速度、時間は、「日本ニーダー株式会社 業務用パンニーダーPK2025」を基準とする。
- ・ 手順②の際、生地の表面をきれいに張らせるとよい。
- ・ 手順④の際、分割した切り口がでないように丸めるとよい。