

「ロールパンを作ろう」

— 焼きたて、おいしい香りのパンー



◆ **バターロール** ◆ 直捏法 100g仕込 4個分

材料	分量	材料	分量
強力粉	100g	イースト	4g
砂糖	15g	水	81g
食塩	1.5g	〈ハムロール用〉	
無塩バター	10g	ロースハム	2枚
脱脂粉乳	3g	シュレットチーズ	20g
全卵	10g	コーン	10g

本日の講座では、バターロール1個とハムロール1個を作ります。

＜作り方＞

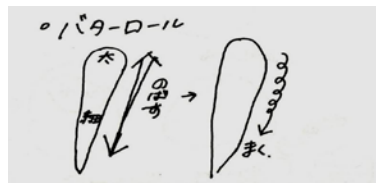
- ① ボールに強力粉、砂糖、イースト、脱脂粉乳をよく混ぜる。全卵、水、イーストをあわせ、粉類に入れ、よく混ぜ、まとまったら10分捏ねる。
- ② べたつきがなくなったら、バターを2回に分けて加え、さらに10分捏ねる。



- ③ 生地を油を引いたボールに移し、発酵室に入れて80分発酵させる。
- ④ 80分たったところで、一度取り出し、ガスを抜き、再び、発酵室に戻し、30分発酵させる。
- ⑤ 時間がたったら、発酵室から取り出し、分割する。分割後、発酵室に入れ、15分のベンチタイムをとる。



- ⑥ 成形： 手粉を用意し、生地を綿棒で伸ばし、ナマコ型にして下記の図のように巻いて成形する。



- ⑦ 油を吹いた鉄板にこれを並べて、40分発酵室に入れる（ホイロ）。
- ⑧ 表面に卵を塗って、上火230度、下火240度のオーブンで12分焼き、でき上がり。

