

食パン（角型食パン）

ストレート法

【仕込み量 250g 】

【配合】	(%)	(g)
1- 強力粉	100%	250g
2- 砂糖	7%	18g
3- 食塩	2.0%	5g
4- インスタントイースト赤 	1.0%	3g
5- 脱脂粉乳	3%	8g
6- バター	7%	18g
7- 水	72%	180g
計		480g

【工程／作り方】

- ① 1～5をよく混ぜ合わせる
- ② ①に水全量を入れてダマが残らないように混ぜ合わせる
- ③ 生地が手にべた付かなくなるまで捏ね、バターを入れてさらに捏ねる
- ④ 生地が滑らかになったら（生地温：約28℃）28～30℃で60分発酵させる
- ⑤ 発酵後、2つに分割し丸めて30分休ませる。
- ⑥ 30分後、再度丸めて1斤型に2個詰める。
- ⑦ 35℃で50～60分発酵させる。
- ⑧ 型の8割ぐらいまで発酵したら蓋をして焼成
- ⑨ 焼成（220℃で予熱）210～220℃／約30分
- ⑩

ポイント：分割せずに丸めて1斤型に全量（1個詰め）も可能。
全量詰める場合は棒状にしてから型に入れる。
2個詰めよりも目が粗くなり食感の違いが楽しめます。