

食パン（山型食パン）

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70～80分発酵させる。
- ⑧ 型から1cmぐらいでるまで発酵したら焼成
- ⑨ 焼成(220℃で予熱)210～220℃／約30分
- ⑩