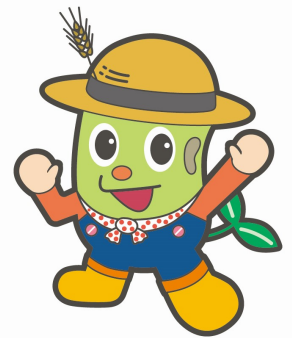


♪ロールパン の作り方♪

原 材 料	ベーカース%	40 個分	80 個分	備 考
強力粉	100%	1000g	2000g	おとふけ産
砂糖	10%	100g	200g	グラニュー糖
食塩	1.5%	15g	30g	
無塩バター	10%	100g	200g	室温に戻す
卵	10%	100g	200g	
ドライイースト	2%	20g	40g	
水	50%	500g	1000g	温度調整
溶き卵	適量			つや出し用



- 計 量… 材料は正確に計量すること。
- ミキシング… 粉類をミキシングボールに入れ（ LI 1分 ）→水分を加え（ LI 4分 ）
→（ LII 5分 ）油脂類を加え→（ LI 3分 ）→（ LII 6分 ）
- 一 次 発 酵… 生地を番重に入れ発酵させる。（27℃/75%）60分。
（季節により設定温度、時間を変える）
- 分割・丸め… 40g ずつ分割し、丸めて番重に入れる。
- ベンチタイム… 15分生地を寝かす。
- 成 形… ガス抜きしながら成形する。
- 二 次 発 酵… ホイロに入れ二次発酵させる。（38℃/80%）60分
（季節により設定温度、時間を変える）
- 焼 成… 上火 220℃ 下火 220℃で 12～13分。



♪MEMO♪

⌘ この生地をアレンジして、菓子パン・調理パンを作ることができます。

⌘ あんパンのあんこは 1個 35～40g 用意してください。

⌘ 必要に応じて、中に入れるものや、トッピングを用意してください。