

♪食パン の作り方♪

原 材 料	ベーカース%	2本分	10本分	備 考
強力粉	100%	800g	4000g	おとふけ産
砂糖	6%	48g	240g	グラニュー糖
食塩	2%	16g	80g	
無塩バター	4%	32g	160g	室温に戻す
スキムミルク	3%	24g	120g	
ショートニング	2%	16g	80g	
ドライイースト	1.5%	12g	60g	
水	62%	496g	2480g	温度調整



- 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 3分 ）
→（ LII 1分 ）油脂類を加え→（ LI 3分 ）→（ LII 3分 ）
- 一 次 発 酵… 生地を番重に入れ発酵させる。（27℃/75%）60分後パンチ
その後30分再度発酵させる。
- 分割・丸め… 350g ずつ分割し、丸めて番重に入れる。
- ベンチタイム… 20分生地を寝かす。
- 成 形… ガス抜きしながら成形し、食パン型に2個ずつ入れる。
- 二 次 発 酵… ホイロに入れ二次発酵させる。（38℃/80%）45～50分
- 焼 成… 上火 180℃ 下火 220℃で 38分
オーブンから取り出したら、すぐに型からはずす。



♪MEMO♪

♠ レーズンやくるみなどを混ぜ込んでも作れます。その場合は、小麦粉に対して20～30%を目安にして加え、発酵時間を多めにしてください。

♠ 室温が高いとき、又は低いときは水温で調整します。