

食パン

<材料>	食パンの型 6本分			
強力粉	3 k g	イースト	6 0 g	
砂糖	1 8 0 g	ぬるま湯	1 9 5 0 c c	
塩	5 0 g	スキムミルク	9 0 g	
バター	1 8 0 g	(型にぬるショートニング)	2 0 g	

<下準備>

- ・ パンミキサーをお湯で温めておく。
- ・ バターは室温に戻しておく。

<作り方>

①混合

パンミキサーに強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ドライイースト、ぬるま湯を入れ、Lで5分混ぜ、バターを加えてさらに5分混ぜ、Hで1分半混ぜる。

②一次発酵

ミキサーに入れたままホイロに入れ、35°Cで30分発酵させる。

(夏は25分で良い)

指に粉を付けて、生地真ん中を押してみて、生地が戻らなければ一次発酵完了。

③分割

ガス抜きをして220gずつ分割し、15分休ませる。

④成型

③を15cmくらいの長さに伸ばし丸めて整え、バターをぬった型に4個ずつ入れる。

⑤二次発酵

ホイロに入れ、35°Cで35~40分発酵させる。

角食~型の9割ほど発酵したら蓋をして、規定時間まで発酵する。
蓋を少しづらして、蓋に生地が軽くついたら二次発酵完了。

⑥焼く

つや出し用の卵をはけでぬり(角食はぬらない)、オーブンで焼く。
(185°Cで35分)

★スキムミルクを牛乳に代えるときは、ぬるま湯の分量を温めて使います。
(牛乳がスキムミルクとぬるま湯の代わりになります)

★くるみやドライフルーツを入れても良いです。入れるときは④成型のときに練り込み伸ばす。