

ロールパン3種

<材 料>	100個分		
強力粉	2kg	バター	200g
砂糖	200g	ドライイースト	35g
塩	30g	ぬるま湯(40℃)	1000cc
鶏卵(M)	5個	つやだし用卵	1個
スキムミルク	70g	打ち粉	少々

★ハムロール：薄切りハム、マヨネーズ、青のり
★ウィンナーロール：ウィンナーソーセージ
★チーズロール：プロセスチーズ

<下準備>

- ・パンミキサーをお湯であたためておく。
- ・バターは湯せんで溶かしておく。
- ・プロセスチーズは5mm角に切っておく。

<作り方>

①混合

パンミキサーに粉、砂糖、塩、卵、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、溶かしバターを加えてさらに5分混ぜ、Hで7分練る。

②一次発酵

ミキサーに入れたままホイロに入れ、35℃で45分発酵させる。

③分割

ガス抜きをして、スケッパーで40gずつに分けて丸め、15分くらいねかせる。

④成型

- ★ハムロールパン：③を、ハムより一回り大きく丸くのし棒でのばし、ハムをのせて巻き、半分に折って、折ったほうから縦に3/4位切り、切った面を上にして天板に並べる。
- ★ウィンナーロール：③をなみだ形に細長くし、のし棒でのばし、広いほうにウィンナーソーセージをのせ、巻いてロールの形にし、天板に並べる。
- ★チーズロールパン：③をなみだ形に細長くのし棒でのばし、広いほうから半分くらいの長さまでチーズを10切れ散らし、巻いてロールの形にし、天板に並べる。

⑤二次発酵

ホイロに入れ、35℃で30分発酵させる。

⑥焼く

つやだし用の卵をハケでぬり、ハムロールパンにマヨネーズをのせ、青のりを散らし、180℃に温めたオーブンで12～15分焼く。

★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)

1個あたり

ハムロール	エネルギー140kcal	タンパク質4.7g	脂質5.3g	炭水化物17.1g	カルシウム14mg	食塩0.6g
ウィンナーロール	エネルギー159kcal	タンパク質5.1g	脂質7.1g	炭水化物17.4g	カルシウム14mg	食塩0.6g
チーズロール	エネルギー155kcal	タンパク質6.3g	脂質6.2g	炭水化物17.1g	カルシウム108mg	食塩0.7g