

# バターロールパン

<材 料>		100個分	
強力粉	2kg	バター	340g
砂糖	200g	ドライイースト	32g
塩	35g	ぬるま湯(40℃)	1000cc
鶏卵(M)	7個	つやだし用卵	1個
スキムミルク	70g	打ち粉	少々

## <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。

## <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

③をなみだ形に細長くし、のし棒でのばし、広いほうから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、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個当たり エネルギー114kcal たんぱく質3.2g 脂質3.2g 炭水化物16.9g カルシウム17mg 食塩0.5g