

お米シロップロールパン

<材 料>		100個分	
強力粉	2kg	有塩バター	300g
お米シロップ	200g	ドライイースト	32g
塩	20g	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、お米シロップ、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3分練る。

②一次発酵

ミキサーに入れたままホイロに入れ、38℃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、38℃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約9分ほど焼く。

★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105kcal たんぱく質3.2g 脂質3.1g 炭水化物15.1g カルシウム14mg 食塩0.3g