

お米シロップ食パン

| <材料> | | 食パンの型6本分 | |
|--------|------|--------------|--------|
| 強力粉 | 3kg | イースト | 60g |
| お米シロップ | 180g | ぬるま湯 | 1950cc |
| 塩 | 30g | スキムミルク | 90g |
| 有塩バター | 180g | (型にぬるショートニング | 20g) |

<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、お米シロップ、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2分混ぜる。

②一次発酵

ミキサーに入れたままホイロに入れ、38℃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、38℃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。
蓋を少しずらして、蓋に生地が軽くついて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℃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。