

# 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
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、35℃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℃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。