

【バターロール 10～12個分】

材料

家パン強力粉……300g
ドライイースト…6g
食塩……………6g
砂糖……………30g
スキムミルク……6g
卵……………30g
水……………165 cc
バター…………30g

打ち粉(小麦粉)、卵、サラダ油…少々

① ボウルに家パン強力粉、ドライイースト、食塩、砂糖、スキムミルクを入れて混ぜ合わせ、水(6割)、卵を加えて混ぜ、生地 hardness を見ながら、残りの水を加えつつ混ぜ合わせます。

② 生地がまとまり 1 つになったら、打ち粉を振った台の上で、べたつきがなくなるまで捏ねます。バターを加えさらに捏ねます。台の上に叩きつけ、折り込む作業を 150～200 回繰り返します。

※生地をつかみ取り、両手で広げて、薄い膜ができるまで捏ねます。捏ね上がり温度は 28℃を目標にします。

③ サラダ油を塗ったボウルに、丸めた生地を入れ、ラップをかけて 50～60 分暖かい場所(30℃)で発酵

させます。

③ 分割・丸め・ベンチタイム

生地を 10～12 等分にして、表面が滑らかになるように丸めてラップ(又はふきん)をかけて 10 分寝かせます。

④ 成形

円錐形に、麺棒で伸ばします。広い方から巻いていき、巻き終わりを下にします。



⑤ 二次発酵

間をあけて生地を並べ、天板に並べて 38℃くらいの湿気のある暖かい場所に 40 分程度発酵させます。

⑥ 焼き上げ

表面にツヤ出しの溶き卵をぬり、200℃に熱したオーブンで 8 分程度焼きます。(オーブンの機種等により、焼き時間が異なりますので調整をしてください)

【ピザ 2枚分】

材料

家パン強力粉……300g
ドライイースト…6g
食塩……………4.5g
砂糖……………6g
水……………190 cc
サラダ油……………9g
(又はオリーブ油)

打ち粉(小麦粉)、卵、サラダ油…少々

① ボウルに家パン強力粉、ドライイースト、食塩、砂糖を入れて混ぜ合わせ、水(6割)を加えて混ぜ、生地 hardness を見ながら残りの水を加えつつ、混ぜ合わせます。

② 生地が一つのみとまりになったら、打ち粉を振った台の上で、べたつきがなくなるまで捏ねます。バターを加えさらに捏ねます。台の上に叩きつけ、折り込む作業を 150~200 回繰り返します。

※生地をつかみ取り、両手で広げて、薄い膜ができるまで捏ねます。捏ね上がり温度は 28℃を目標にします。

③ サラダ油を塗ったボウルに、丸めた生地を入れ、ラップをかけて 50~60 分暖かい場所(30℃)で発酵

させます。

⑦ 成形

生地を 2 等分にして、丸めてラップ(又はふきん)をかけて 10 分寝かせます。麺棒で平らにして直径 25 cm になるように薄く伸ばします。

外側から 1cm くらいの周囲全てを押してくぼみを作ります。

⑤ 焼き上げ

ピザソースを塗り、お好みの具、ピザ用チーズをのせて 230℃のオーブンで 10~14 分程度焼きます。

【ホームベーカリー使用食パン 1斤分】

材料

家パン強力粉……260g
ドライイースト…3g
食塩……………5g
砂糖……………20g
スキムミルク……5g
水……………190 cc
バター……………20g
(又はマーガリン)

☆ご使用のホームベーカリーによって分量が異なります。機器の取り扱い説明書をよく読み、ご使用ください。

ご注意

●小麦粉のご使用にあたっては、**必ず加熱調理**してからお召し上がりください。

《油で揚げるお菓子などを作る場合》

以下のことを必ず守ってください。生地(きじ)が破裂して油が飛び散り、**やけどをする危険**があります。

●ドーナツ、アメリカンドックなど水で練った生地の場合は、小麦粉 100gに対し、ベーキングパウダー3g以上と砂糖 10g以上の**両方を必ず入れて**ください。

●スペイン風揚げ菓子など、熱湯で練った生地の場合は、**必ず**星形の口金で絞り出し、**表面をあらく**してください。