角型食パン

※1.5斤

◇材料

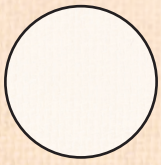
		1.5斤ケース1本分	2斤ケース1本分
スーパーキング	100%	320g	600g
イースト	1.5%	5g	9g
砂　糖	5%	16g	30g
塩	2%	6g	12g
スキムミルク	5%	16g	30g
水	70%	224g	420g
ショートニング	5%	16g	30g
合　計	188.5%	603g	1,131g

◇作り方

1. ニーディング　20分
2. 一次発酵　40分
3. 分割･丸め　1.5斤 3等分(201g×3)
2斤　4等分(280g×4)
4. ベンチタイム　20分
5. 成　型　☆
6. 仕上発酵　35～40分
7. 焼　成　140℃～150℃→15分
180℃～190℃→20分

◇製　法

1. 分割･丸める。
2. めん棒で丸くひろげる。生地の厚みを均一にする。



3. 折り込み、丸める。丸めてケースに入れる。
   丸めはしっかりと、表面を張らせるように丸める。

Point

1.生地の捏ね上げ温度は28℃前後がよい。
2.分割の時は細かく分割しないこと。
3.丸めは腰高にしっかり丸める。
4.発酵オーバーにならないようにする。