

山型食パン



◇ 材料 1.8斤ケース1個分

スーパーキング	100%	350g
ドライイースト	2%	7g
砂糖	5%	17.5g
塩	2%	7g
スキムミルク	5%	17.5g
水	70%	245g
ショートニング	5%	17.5g
合計	189%	661.5g

◇ 作り方

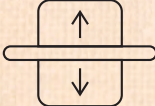
1. ニーディング 20分
2. 一次発酵 40分
3. 分割・引き丸め 330g×2
4. ベンチタイム 20分
5. 成型 ☆
6. 仕上発酵 35分~40分(目安)
7. 焼成 180℃~190℃ 35分

Point

《 焼成 》

1. ガスオーブンの設定なので、電気オーブンは火力の調整をする。
2. 仕上発酵の目安は食パンケースより1~2cmくらい上がった程度がよい。

◇ 成型

1. めん棒でのばす。
 
2. 上より1/3を折り込み
手で軽く押える。下より1/3を折り込み手で軽く押える。
3. 生地のをきを縦にして上より巻き込み丸める。
4. 両手で生地の左右の巻き目をくっつけてから引き丸めをして丸める。