



IHヒーター

火力の目安
火力1~3

使用フライパン



手動オープン

設定温度の目安
180℃

材料（12個分）

A 強力粉	200g
砂糖	20g
塩	2g (小さじ1/3)
ドライイースト (顆粒状で予備発酵不要のもの)	3g (小さじ1)
牛乳 (約30℃にあたためる)	140mL
バター (室温に戻す)	20g

作り方

1. ポリ袋に**A**を入れて、ふって混ぜ合わせ、牛乳とバターを加えて少し空気を入れポリ袋の口を閉じ、両手で揉んで粉と水分をよく混ぜ合わせる。
2. 袋のままのし台の上に置き、外側に生地を中に入れ押しつける。少しずつ回しながらそれを繰り返す。
3. 約10分ほどこねて生地がまとまってきたら、ポリ袋から取り出し、のし台の上に置く。こね上がり具合を見て、こねが足りないようなら、生地をのし台の上でくるくる転がすか、両手でVの字を描くように転がす。
4. 生地をスケッパーで12等分し、1個ずつなめらかな面を表に出し丸め、閉じ目を下にして、フライパンの中央に4個と残りを円形に並べふたをする。フライパンをIHヒーターの中央に置き、「**とろ火**」の「**火力1**」で約2分加熱し、「**切**」ボタンを押す。
5. フライパンにふたをして、そのまま室温に置き、発酵させる。(目安は生地が1.5倍)
6. ふたをしたフライパンをIHヒーターの中央に置き、「**弱火**」の「**火力3**」で約6~7分焼き、「**切**」ボタンを押してふたを外す。
7. グリルドアを開いて、**6**のフライパンを皿受けの中央に置き、取っ手を外して、メニューの「**手動オープン**」「**180℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約15~20分加熱する。