



## 青じそとごまの白パン

予熱 約4分  
加熱時間の目安  
約17分

ゴマリグナン

## ★材料(8個分)★

小麦粉(強力粉).....	200g
小麦粉(薄力粉).....	50g
砂糖.....	5g(大スプーン1/3強)
塩.....	4g(小スプーン2/3)
無塩バター.....	15g
煎り白ごま.....	8g

牛乳.....	165ml
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)	.....3g(小スプーン1)
青じそ(下準備参照).....	8枚

## ★作りかた★

- ①給水タンクに満水まで水を入れてセットする。
- ②テーブルプレートを取り外し、パンケース台をセットする。
- ③パンケースにパン用羽根をセットし、②を入れ、牛乳を回しながら入れる。
- ④投入器のイースト投入口にドライイーストを入れ、具材容器に青じそを入れ、パンケースの上にセットする。
- ⑤パンケース台の上にパンケースをセットし、ロックしてドアを閉め、成形パン→白パン→ステップ1(ねり～1次発酵)、[具材]→[自動投入(粗混ぜ)]でねりと1次発酵をする。
- ⑥終了音が鳴ったら、すぐにパンケースを取り出し、投入器を取り外す。

⑦打ち粉をしたのし台にパンケースをふせて生地を取り出し、手でかるく押してガス抜きをする。

⑧さらに丸め直し、ぬれぶきんをかけて10分休ませる。

⑨2をめん棒でかかる丸のばし、放射状に8等分にし、オープンシートを敷いた黒皿に間隔をあけて並べる。

⑩加熱室からパンケース台を取り出し、テーブルプレートをセットする。

⑪⑨の黒皿を下段にセットし、ドアを閉め、[ステップ2(2次発酵)]で2次発酵をする。

⑫発酵後、黒皿を取り出し、ドアを閉め、[ステップ3(予熱～焼き)]で予熱をする。

⑬生地の表面に茶こしで、好みで強力粉(分量外)を全体がかくれるようにふるう。

⑭予熱終了音が鳴ったら、⑬を中段にセットして焼く。

## 下準備

- 青じそを粗く刻む。

