

バターロール(ロールパン)



作りかた

- ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、Bを加えて手でおろく混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
- 生地がべつつかなくなり、ボウルからくると離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押ししたりしながら約15分こね、生地を丸める。
- バター(分量外)を薄く塗ったボウルに②を入れ、取り外したテーブルプレートにのせて下段に入れ **オープン発酵** **予熱無** **40℃** **50~60分** で1次発酵をする。
- 生地が2~2.5倍に発酵していれば十分。(指に小麦粉(分量外)をつけ、生地の中央を指してみて、指の穴がそのまま残る状態。)



- 打ち粉(強力粉・分量外)をしたのし台に、ボウルをふせて生地を取り出し、手でおろく押しして中のガスを抜く。

手動

オープン

170℃
予熱：約7分
加熱：20~30分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

116kcal

塩分

0.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6A対応レシピです。

材料	9個分
A 小麦粉(強力粉)	200g
A 砂糖	22g
A 塩	3g
ドライイースト	2.5g
B ぬるま湯(約40℃)	30mL
B 卵(溶きほぐす)	1/2個
B 牛乳(室温に戻す)	70mL
バター(室温に戻す)	30g
〈つやだし用卵〉卵(溶きほぐす)	1/2個
〈つやだし用卵〉塩	少々

バターロールのコツ

こねあげた生地の温度は

25~27℃が最適です。夏場のように室温が高いときは多少低めにします。

発酵温度は

バターロールは40℃が基本です。生地の初温、季節、分量などによって温度(30~45℃(5℃単位))を使い分けます。

発酵の仕上げ具合は

イーストの種類や室温、季節によって多少違います。発酵不足の場合は様子を見ながら時間を追加してください。発酵途中で生地の表面が乾いているときは、霧吹きなどで水分を補ってください。

ベンチタイム中や予熱中に生地が乾燥しないように

生地表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけたり、表面に霧を吹きます。

生地の扱いはていねいに

手のひらでおろく扱います。ちぎったり、形が悪くてやり直したりするとふくらみが悪くなります。

つやだし用卵は薄くていねいに

なでるように表面に塗ります。たっぷり塗るとパンの底に流れ、焦げてしまいます。

焼きむらが気になるときは

加熱時間の2/3~3/4が経過してからテーブルプレートの前後を入れかえます。

加熱が足りなかったときは

オーブン 予熱無 170℃ で様子を見ながら加熱します。



6. 生地をスケッパー（または包丁）で9個（1個約42g）に切り分ける。
手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。



7. 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけて、生地の温度が下がらないようにして約20分休ませる。（ベンチタイム）



8. 生地を手のひらに挟み、すり合わせるようにしながら円すい形にし、さらにめん棒で細長い三角形にのばす。



9. 三角形の底辺からクルクルと巻き、オープンシートを敷いたテーブルプレートに巻き終わりを下にして並べ、テーブルプレートを下段に入れ **オーブン発酵 予熱無 40℃ 32~42分** で2次発酵する。終了音が鳴ったら、発酵具合を確認し、2~2.5倍になれば、発酵は十分。



オープンシート

10. 発酵後、テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに **オーブン 予熱有 170℃** で予熱をする。

11. ⑨の表面に、つやだし用卵を薄くていねいに塗る。

12. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑪を **下段** に入れ **20~30分** で加熱する。