



## 作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、ぬるま湯を加えて手でかるく混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
3. 生地がベトつかなくなり、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。

4. バター（分量外）を薄く塗ったボウルに③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 **スチームオープン発酵** **予熱無** **40℃** **50～80分** で1次発酵をする。

5. 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、生地の中央を刺してみ、指の穴がそのまま残る状態。）



6. 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、手でかるく押して中のガスを抜く。

### 手動

#### オープン

予熱：200℃ 約10分  
加熱：180℃ 45～50分

### 使用付属品



テーブルプレート  
下段



給水タンク 満水

### カロリー

944kcal

### 塩分

2.7g

※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-S7B対応レシピです。

### 注意



指示

テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

材料	19×10cm、高さ8.5cmの金属製パウンド型1個分
A 小麦粉（強力粉）	220g
A 砂糖	12g
A 塩	2.5g
ドライイースト	5g
ぬるま湯（約40℃）	140mL
バター（室温に戻す）	10g

### 山形食パンのコツ

#### こね上げた生地の温度は

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

山形食パンは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。

#### 発酵の仕上がりが具合は

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、スチームショットで水分を補ってください。

#### ベンチタイムや予熱中に生地が乾燥しないように

生地の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

手のひらでかるく扱います。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。

#### 焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは

表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。



#### 焼きむらが気になるときは

残り時間5～9分で型の前後を入れかえます。

- 生地をスケッパー（または包丁）で3個（1個約130g）に切り分けて丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけ、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）
- 生地のひとつひとつをタテ20cm、ヨコ10cmの長方形にのばしてタテの方から巻き、巻き終わりを下にして両端をげんこつでかるくたたき、形を整える。
- バター（分量外）を塗った型に⑧を並べ、型をテーブルプレートに図のようにのせて下段に入れ スチームオープン発酵 予熱無 40℃ 50～80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。



- 発酵後、テーブルプレートを取り外し食品を入れずに オープン 予熱有 200℃ で予熱をする。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑨を下段に入れ オープン 180℃ に温度を変更し、45～50分 で加熱する。
- 表面の焼き色が程よくついたら(加熱開始から約5分程度)、表面にアルミホイルをのせて、さらに焼く。