

手動

# バターロール(ロールパン)



手動	
オープン	
170℃	
加熱：20~30分	
予熱：約7分	
カロリー	塩分
116kcal	0.4g

使用付属品
テーブルプレート 下段
給水タンク 満水

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

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

## 作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、Bを加えて手でかるく混ぜ、バターを少しづつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
- 生地がベトつかなくなり、ボウルからくるん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℃ 50~60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。）



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。



7. 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。



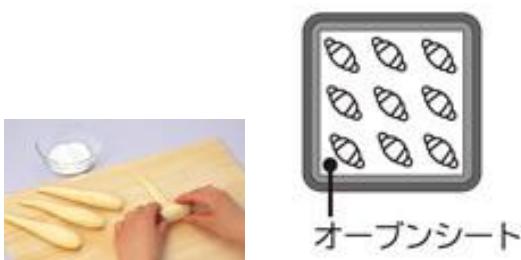
8. 生地のひとつひとつを手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけて、生地の温度が下がらないようにして約20分休ませる。（ベンチタイム）



9. 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。



10. 三角形の底辺からくるくると巻き、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  
スチームオープン発酵 予熱無 40℃ 35~45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。



11. 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℃ 20~30分 で予熱をする。

12. ⑩の表面に、つやだし用卵を薄くていねいに塗る。

13. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑫を下段に入れ、加熱する。

## 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。

### 発酵の仕上がり具合は

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。

### 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が経過してから黒皿の前後や上下（2段調理時）を入れかえます。

## 手動調理で焼くときは

メニュー名	分量	付属品・皿受棚	温度	加熱時間
				予熱有
バターロール(ロールパン)	10個	テーブルプレート・下段	170℃	20～30分

## 加熱が足りなかつたときは

オーブン 予熱無 170℃ で様子を見ながら加熱します。