

## 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

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

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。

## 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 めるま湯(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、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
- 生地がベトつかなくなり、ボウルからくると離れるまでよくこね、台にたたきつけてのぼしたり、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 **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 **オープン** **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・ <b>下段</b>	170℃	20～30分

**加熱が足りなかったときは**

**オープン** **予熱無** **170℃** で様子を見ながら加熱します。