

バターロール(ロールパン)



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。
- 生地がべつつかなくなり、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℃ 50~70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、手でかるく押して中のガスを抜く。



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約12分 加熱：約20分	10個分	テーブルプレート 下段 給水タンク 満水	116kcal	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-S8A対応レシピです。				
材料				10個分
A 小麦粉（強力粉）				240g
A 砂糖				25g
A 塩				3g
ドライイースト				3.5g
B ぬるま湯（約40°C）				40mL
B 卵（溶きほぐす）				大1/2個
B 牛乳（室温に戻す）				90mL
バター（室温に戻す）				35g
〈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°C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°Cが基本です。生地の初温、季節、分量などによって温度（30~45°C（5°C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



7. 生地をスケッパー（または包丁）で10個（1個約45g）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、オーブ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℃ 25~35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出し シーツ/パン 92 バターロールで予熱をする。

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。

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。