

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。
- 生地がべつかくなり、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、角皿にのせて下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 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8分 加熱：約18分	12個分	角皿 下段 テーブルプレート 底面 給水タンク 満水	116kcal	0.4g
材料			12個分	
A 小麦粉(強力粉)			240g	
A 砂糖			28g	
A 塩			3g	
ドライイースト			4g	
B ぬるま湯(約40℃)			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℃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が経過してから角皿の前後や上下 (2段調理時) を入れかえます。

2段で焼くときは

オートメニューではできません。材料を2倍にして生地を作り、手動調理 (オープン加熱) で焼きます。

手動調理で焼くときは

12個の場合は

*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-W10A対応レシピです。



オーブン 予熱有 1段 180℃ で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を下段に入れ 13~20分 で加熱します。

24個の場合は
オーブン 予熱有 2段 180℃ で予熱します。
予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を中下段に入れ 20~30分 で加熱します。

7. 生地をスケッパー(または包丁)で12個(1個約38g)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、バター(分量外)を薄く塗った角皿に巻き終わりを下にして並べ、角皿を下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 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。



11. 発酵後、角皿を取り出し 169 バターロール(ロールパン) 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。