



### 作りかた

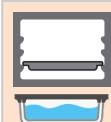
- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、Bを加えて、よく混ぜてひとまとめにする。
- 生地がベトつかなくなり、ボウルからくると離れるまでよくこね、台にたたきつけてのぼしたり、半分に折って押ししたりしながら約15分こね、生地を丸める。
- バター(分量外)を薄く塗ったボウルに③を入れ、角皿にのせて下段に入れ スチームオーブン発酵 1段 40℃ 40～60分 で1次発酵をする。
- 生地が2～2.5倍に発酵していれば十分。(指に小麦粉(分量外)をつけ、生地の中央を刺してみ、指の穴がそのまま残る状態。)
- 打ち粉(強力粉・分量外)をしたのし台に、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。
- 生地をスケッパー(または包丁)で2個(1個約210g)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。

手動

オーブン

200℃  
予熱：約5分  
加熱：18～24分

使用付属品



角皿 下段

給水タンク 満水

カロリー

527kcal

塩分

1.5g

※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。

材料	2個分
A 小麦粉(強力粉)	150g
A 小麦粉(薄力粉)	100g
A 砂糖	5g
A 塩	3g
ドライイースト	3g
B めるま湯(約40℃)	150mL
B オリーブ油	大さじ1

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、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. ⑧を直径16cmの円形にのばし、バター(分量外)を薄く塗った角皿に並べ、**下段**に入れ **スチームオープン発酵 1段 40℃ 25~36分** で生地が1.2~1.5倍になるまで2次発酵する。

---

10. 発酵後、角皿とテーブルプレートを取り出し **オープン 予熱有 1段 200℃** で予熱をする。

---

11. 手粉(強力粉・分量外)をつけた指で数箇所にくぼみをつける。オリーブ油(分量外)を生地の表面に刷毛で塗る。

---

12. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、**⑪**を**下段**に入れ **18~24分** で加熱する。

---