



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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。
3. 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ばしたり、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。
4. バター（分量外）を薄く塗ったボウルに**③**を入れ、黒皿にのせて**下段**に入れ**スチームオープン発酵** **1段** **40℃** **50～60分** で1次発酵をする。
5. 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、手でかるく押し中めのガスを抜く。



加熱の目安

予熱：約8分
加熱：約18分

1回に作れる分量

12個分

使用付属品

 **黒皿 下段**
テーブルプレート

 **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	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。

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

オープン 予熱有 **1段** **180℃** **13～20分** で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、黒皿を**下段**に入れ加熱します。

24個の場合は

オープン 予熱有 **2段** **180℃** **20～30分** で予熱します。

予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、黒皿を**上下段**に入れ加熱します。

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、バター（分量外）を薄く塗った黒皿に巻き終わりを下にして並べ、黒皿を**下段**に入れ **スチームオープン発酵 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、黒皿を取り出し **156 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。