

バターロール(ロールパン)



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を加えて手でかき混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
3. 生地がべつつかなくなり、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、角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、手でかき混ぜながら中のガスを抜く。



| 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 |
|---|
|  角皿 下段  テーブルプレート  底面  給水タンク 満水 |

| カロリー | 塩分 |
|---------|------|
| 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-W1A対応レシピです。

| 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 めるま湯(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。

発酵の仕上げ具合は

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

手のひらでかき混ぜて扱います。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

オープン 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

オープン 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 **115 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。