



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、ぬるま湯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。
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℃ 50～80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、生地の中央を刺してみ、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、手でかき混ぜて中のガスを抜く。



手動

オープン

220℃
予熱：約9分
加熱：24～38分

使用付属品



角皿 下段



給水タンク 満水

カロリー

944kcal

塩分

2.7g

※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	19×10cm、高さ8.5cmの金属製パウンド型1個分
A 小麦粉(強力粉)	220g
A 砂糖	12g
A 塩	2.5g
ドライイースト	5g
ぬるま湯(約40℃)	140mL
バター(室温に戻す)	10g

山形食パンのコツ

こね上げた生地の温度は

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

山形食パンは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。

ベンチタイムや予熱中に生地が乾燥しないように

生地の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をかけたり、表面に霧を吹きます。

生地の扱いはいいねいに

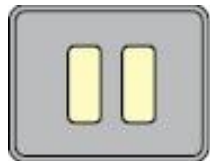
手のひらでかき混ぜます。ちぎったり、形が悪くてやり直したりすると、ふくらみが悪くなります。

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは

表面にアルミホイルをのせます。

2個焼くときは

材料を2倍にして生地を作り、**オープン 予熱有 1段 220℃**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、**24～38分**で加熱します。



焼きむらが気になるときは

残り時間5～9分で型の前後を入れかえます。

7. 生地をスケッパー(または包丁)で3個(1個約130g)に切り分けて丸め、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)

8. 生地のひとつひとつをタテ20cm、ヨコ10cmの長方形にのばしてタテの方から巻き、巻き終わりを下にして両端をげんこつでかるくたたき、形を整える。

9. バター(分量外)を塗った型に⑧を並べ、型を角皿に図のようにのせて下段に入れ スチームオープン発酵 1段 40℃ 50~80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。



10. 発酵後、角皿とテーブルプレートを取り出し、食品を入れずに オーブン 予熱有 1段 220℃ で予熱をする。

11. 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 24~38分 で加熱する。