

# バターロール

その他

## 材料

12 個分

強力粉	300g
ドライイースト	6g
砂糖	30g
塩	4g
スキムミルク	15g
有塩バター	30g
水	195cc
(照り用)	
卵	1/2 個



## 作り方

ホテルパン 25mm

1. ボールに強力粉を入れ、ドライイースト・砂糖・塩・スキムミルクを加えサッと混ぜる。
2. 1. に水を流し入れ全体を素早くかき混ぜる。
3. 2. をこね台に移し、良くこね有塩バターを加え再びこねる。(引き伸ばす、たたきつける)
4. 薄い膜状に生地が伸びるようになったら表面をなめらかに丸める。ボールに入れラップをかけ、**スチームで 30～40℃40 分**一次発酵させる。
5. 指先に粉を付け、軽く生地に差し込みフィンガーテストをする。
6. 生地を軽く押さえてガス抜きをし、12 個 (1 個 45g) に分割し、丸め布巾をかけて 15 分おく。
7. 休ませた生地を円錐形にし、綿棒で薄い三角形にのぼし幅の広い方から巻き込む。クッキングシートを敷いたホテルパンに並べ、**スチームで 30～40℃30 分**仕上げ発酵させる。
8. 生地に照り用卵液を塗り、**ホットエアーで 170℃13 分**焼く。

## 栄養量

1 個分

熱量	128kcal
たんぱく質	3.7g
脂質	2.7g
炭水化物	21.0g
塩分	0.4g