

バターロール



調理モード

スチーム/30～40℃

ホットエア/170℃/13分

H

C

S



食育ヒント

小麦の約8割をアメリカやカナダからの輸入に頼っていますが国内生産は増加しています。北海道がダントツですが、他府県での生産も進んでいます。近年、強力系小麦の生産量増加により、国産の小麦を使ったパンのバリエーションが増えてきました。



栄養価[1人分]

エネルギー

128kcal

タンパク質

3.7g

脂質

2.7g

炭水化物

21.0g

食塩相当量

0.4g

備品: 1/1 25mmホテルパン
クッキングシート



材料

材料	1個分	12個分
強力粉	25g	300g
ドライイースト	0.5g	6g
砂糖	2.5g	30g
食塩	0.33g	4g
スキムミルク	1.25g	15g
有塩バター	2.5g	30g
仕込み水(40℃程度)	16.25g	195g
卵(照り用)	2.5g	30g

作り方

- ①ボウルに強力粉を入れ、ドライイースト、砂糖、食塩、スキムミルクを加えさっと混ぜる
- ②①に仕込み水を流し入れ、全体を素早くかき混ぜる
- ③②をこね台に移しよくこねて、バターを加えてさらによくこねる(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。ボウルに入れてラップをかけ、予熱したスチコンで一次発酵させる【スチーム/30～40℃/40分】
- 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する
- ⑥生地を軽く押さえてガス抜きをし、12個に分割し、丸めて布巾をかけ15分おく
- ⑦休ませた生地を円錐形にし、綿棒で薄い二等辺三角形に伸ばし、底辺の方から巻き込む。クッキングシートを敷いたホテルパンに並べ、予熱したスチコンで仕上げ発酵させる【スチーム/30～40℃/30分】
- ⑧生地に照り用卵液をぬり、予熱したスチコンで加熱する【ホットエア/170℃/13分】

ワンポイント

・レーズン、チーズ、コーンなどを加えるアレンジもおすすめです。

※12個分=1/1ホテルパン1枚分