

シンプル・丸パン

【材料】

強力粉	160g
ドライイースト	小さじ 2/3
砂糖	大さじ 1
塩	小さじ 1/2 弱
バター	13g
水	90cc~120cc



※

バターは室温に戻す。

水はぬるま湯にする。(40℃前後)

【作り方】

計量～捏ねる	半分の強力粉をボウルに入れ、イースト、砂糖、水を入れて混ぜる。トロツとしてきたら残りの強力粉、塩、バターを入れてよく捏ねる。
一次発酵	40℃で 30 分～40 分
フィンガーテスト	指でパン生地を押し、穴が戻らないようなら発酵 OK!
ガス抜き・分割	6 個に分割する。
ベンチタイム	5 分
成形	ガス抜きをして丸め直し、天板にのせる。
二次発酵	40℃で 20～30 分
焼成	電気オーブン 190℃で 13 分、ガスオーブン 180℃で 12 分 (機種により多少の差があります。)

※当レシピの無断複製、SNS 等への掲載はご遠慮下さい。