

# Super Steam バターロール

1/1ホテルパン：50g×15個分、60g×12個分

## 写真

⑦焼成前 写真



⑦焼成後 写真



## 材料（12～15個分）

		重量	パーカース%			重量	パーカース%
A	強力粉	400 g	100 %	卵（塗り卵）	適量	適量	
	砂糖	32 g	8 %				
	インスタントイースト	8 g	2 %				
	スキムミルク	8 g	2 %				
B	塩	6.8 g	1.7 %				
	水	212 g	53 %				
	卵	60 g	15 %				
	無塩バター	53.6 g	13.4 %				

## 作業手順

ミキシング	① ミキサーにA、B、無塩バターを順に入れてミキシングする。 こね終わりの目安は、生地が28℃前後になるように、Bの水の温度を調節する。
	使用機器      ミキサー      設定      A：1速-15秒 → +B：3速-10分 → +バター：4速-15分
一次発酵	② 生地の表面がなめらかになるように丸め、番重に入れる。
	③ ホイロに②を入れ、生地が1.5倍程度になるまで発酵させる。（一次発酵） 使用機器      ホイロ      設定      35℃      ・ 80～85%      ・ 50～60分
ベンチタイム	④ ③を1個50g～60g程度に分割し丸め、番重に並べ、ホイロに入れ、ベンチタイムを取る。
	使用機器      ホイロ      設定      35℃      ・ 80～85%      ・ 15分
最終発酵	⑤ 生地を成形し、アルミフッ素コートホテルパンまたは天板に並べる。
	⑥ ホイロに⑤を入れ、生地が1.5～2倍程度になるまで発酵させる。（最終発酵） 使用機器      ホイロ      設定      35℃      ・ 80～85%      ・ 40～50分
焼成	⑦ 生地の表面にハケで卵を塗り、予熱したスチコンで焼成する。
	使用ホテルパン      アルミ      焼成設定      熱風      ・ 180～200℃      ・ 12～14分      ・ 風量1
提供	⑧ 焼成後、粗熱を取る。

## 調理のポイント

- ・ ミキサーの速度、時間は、「日本ニーダー株式会社 業務用パンニーダーPK2025」を基準とする。
- ・ 手順②の際、生地の表面をきれいに張らせるとよい。
- ・ 手順④の際、分割した切り口がでないように丸めるとよい。