

Super Steam ベーグル

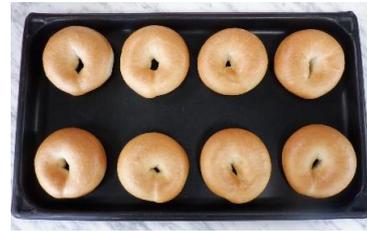
1/1ホテルパン：100g×8個分

写真

⑥焼成前 写真



⑥焼成後 写真



材料 (8個分)

		重量	パーカズ%
A	強力粉	500 g	100 %
	砂糖	33.3 g	6.7 %
	塩	6.5 g	1.3 %
	インスタントイースト	5 g	1 %
水		285 g	57 %

作業手順

ミキシング	① ミキサーにA、水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、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-20分
ベンチタイム	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 ②を1個100g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	④ 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。
	⑤ ホイロに④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% ・ 30分
焼成	⑥ 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
	[1] スチーム ・ スチーム2 ・ 2～3分 ・ 風量2
	[2] 熱風 ・ 180～200℃ ・ 8～10分 ・ 風量2
[3] 熱風 ・ 170～190℃ ・ 7～10分 ・ 風量3	
(ダンパー開)	
提供	⑦ 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③の際、分割した切り口がでないように丸めるとよい。