

## ホシノ天然酵母 食パンNO.2



## 材料 1.5斤

・はるゆたかブレンド	300g
・砂糖	30g
・塩	5g
・卵	30g
・生種(大さじ1強)+水	159g
・ショートニング	18g

## 作り方

- 1 キッチンエイド使用 ボウルの中に粉と砂糖、塩を入れる。
- 2 卵を溶き、生種と水を分量通り合わせておく。
- 3 速度1にして2を注ぎながら、生地がまとまるまで1分
- 4 速度2にして6分 速度3で30秒
- 5 一度生地を取り出して、生地の中にショートニングを包みボウルに戻す。
- 6 速度1で1分 速度2で4分 速度3で30秒
- 7 薄くショートニングを塗ったボウルの中に生地を綺麗に丸めたものを入れきっちりラップする。
- 8 2.5倍に膨らむまで、6時間ぐらい一次発酵。(時間は室温に左右される)
- 9 キャンパスの上に、そっと生地を取り出し、2分割し、そっと丸めてベンチタイム(30分程度)
- 10 生地を長方形になるように延ばして、縦に3つ折りにし下からくるくる巻いていく。
- 11 薄く油脂を塗った食パン型の両端に丸めた生地を置き2次発酵(2時間程度)型から少し出るぐらいまで
- 12 180℃に予熱したオーブンで30分焼成。

Memo