

バターロールの作り方【基本レシピ】

作成:2014年9月

■材料

	(16個)	ベーカース%
小麦粉※ゆめちから	300g	100
水(軟水)	174g	58
塩	3g	1
ドライイースト	6g	2
さとう	39g	13
バター(マーガリンでもOK)	39g	13
たまご	39g	13
生地上がり	590g	

■必要な器具

	(用途)
ボール	粉から生地にする時に捏ねやすい
温度計	生地や水の温度を測る
大きめのまな板や板	生地を捏ねたり、整形するため
スケッパー(包丁でも代用可)	生地を分割します
手粉用の小麦粉(ゆめちから以外の粉でもよい)	生地を丸めたり、整形するため
トレー	生地を休める器、台
布	生地を休める時に使います
めん棒	整形する時に使います
はけ(スプーン等でも代用可)	仕上げのたまごを塗ります
オーブン	パンを焼成します

■パンづくりのコツ

- ①正確な計量
小麦粉、水、イースト、塩の基本材料の計量は特に！
- ②生地をよく捏ねる=グルテン形成
生地をたたきつけ、たたみ、たたきつけてたたむことを繰り返してください。
- ③温度管理
捏ねあがった生地の温度は27～28℃を目指してください。



生地を27～28℃にするには夏は25～30℃程度、冬は40～45℃程度の水を使いましょう。
夏も捏ね上げる部屋の温度は28～30度位にしましょう。



ボールに小麦粉、塩、生イースト、さとうを入れ手でかき混ぜる。

たまごと水の1/3位を入れ捏ね始める。最初はぼろぼろしているだけです...



残りの水を何回かに分けて入れて捏ね上げていくとまとまってくる



なめらかになり手やボールに生地がつかなくなってきたら、バターを練りこんでいきます。最初はべとべとしますが...



あらかじめ、捏ねる台に手粉をまいておきます。

生地が手にくっつかなくなってきたら、ボールから出して、よく捏ねていくと、どんどんなめらかになっていきます。



よく捏ねたと思ったら、生地を両手でとって引っ張ってみてください。写真のようにうす〜く伸びるようになっていたら生地は完成です。伸びずに切れたりしたら、もっと捏ねてまた試してみてください。

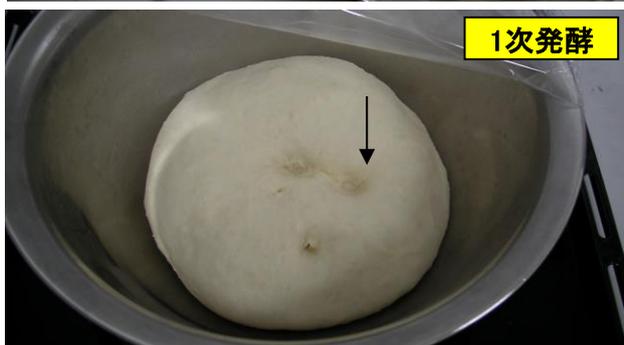


まるめてボールの中で休ませます。



このときの生地温度は27～28℃を目指してください。

ラップをして30℃
(湿度75%程度が適当)で60分
位置いてください。

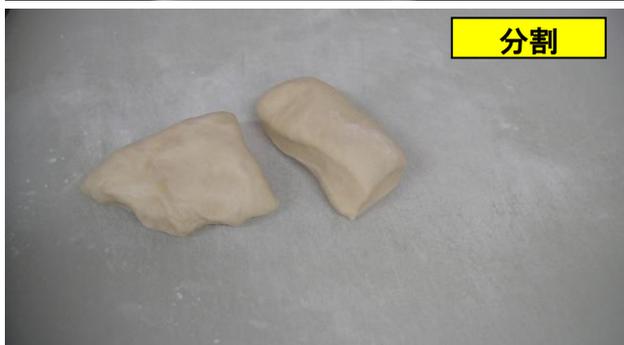


1次発酵

生地が最初から2～3倍に膨らんだら、1次発酵終了です。

この時に生地に指を差してみて、周囲がへこまずに指の穴がそのまま残るようであれば理想的です。

- ・穴がすぐ戻る⇒発酵不足⇒発酵
- ・周囲もへこむ⇒過発酵⇒すぐ分割



分割

生地をボールから出して、ガスを抜きながらスケッパー(包丁でも可)で棒状に切った後、35gの生地に分割していきます。



分割した生地を手のひらで軽くたたきしずく形にのばします。

トレーなどの上に手粉をふり、丸めた生地をおきます。



ベンチタイム

ラップをかぶせ、乾かないように10～15分やすませます



成形

③めん棒で伸ばし細長い三角形にします



④幅の広い方から巻いていき、バターロールの形をつくります



⑤巻き目を下にして天板に並べます



2次発酵



オーブンの天板に整形し終わったバターロール生地をのせ、2次発酵に

発酵で大きくなってもくっつかないように間隔を持って配置します

2次発酵は38℃、湿度85%程度にして30分程度発酵させます

オーブンに発酵モードがなければ、写真のようにボールにお湯を入れてその上もしくは横に天板を置き、ぬれぶきんをかけて、ビニール袋をかぶせると、温度、湿度を保った環境が作れます。

仕上げ



注意: 仕上げ前までにオーブンをあたためておいてください

発酵前から2倍程度に膨らみます

照りを出すために仕上げにとき卵をはけで表面をぬります

焼成



オーブンを200℃程度にあたためておき、仕上げたバターロール生地を焼成します。
200℃で約10分程度です

完成！！

