



2014 October  
Bread Menu



# 調理パン (オニオンベーコンロール / ウィンナロール)

自神こだま酵母で

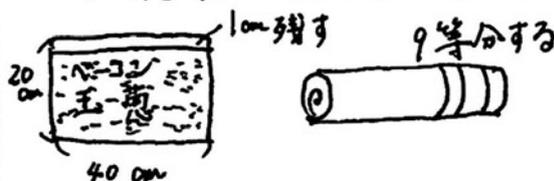
材 料	作 り 方
パン生地 > 強力粉 500g 塩 1t強 砂糖 3T スkimミルク 3T 水(ぬるま湯) 330ml 天然酵母 (自神こだま酵母 10g ぬるま湯 2T バター 40g~50g (オリーブオイル + バター 30g~40g でも良い)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小さな器にぬるま湯(30℃~35℃) 2Tを入れ、こだま酵母を振り入れ、3分くらい置く。クリーム状に混ぜる。</li> <li>2. ポリ袋に粉・塩・砂糖・スキムミルクを入れ、袋の口を閉じ、よく振り混ぜる。</li> <li>3. 大き目のボウルに(2)を移す。</li> <li>4. (3)のまん中にくぼみを作り、水、(1)を入れ、かき混ぜる。</li> <li>5. こねて、手につかなくなったらバターを入れ、更にこねる。</li> <li>6. テーブルの上に生地を取り出し、こねる。(たたく)</li> <li>7. 生地を手に取り、伸ばして、うすい膜状になれば、完了。</li> <li>8. ボウルに生地を丸めて戻し、ラップをして発酵させる。(電子レンジオーブンの「発酵」にセット、45分~60分くらい)</li> <li>9. 2~2.5倍に発酵(指に粉をつけ、生地に穴を開け、そのまま跡が残っていればOK)したら、ガス抜きする。</li> <li>10. 好みの大きさに分割し、丸めて、生地を休ませる。(ベンチタイム) (15~20分くらい、ラップをかける)</li> </ol>

4. ガスを抜きながら丸める。

- ベーコンオニオンロール >
- 強力粉 250g分(生地)
  - ベーコン 4枚
  - 玉葱 1/4個
  - 塩
  - こしょう
  - マヨネーズ
  - アルミケース 9枚
- <ウィンナロール>
- ウィンナソーセージ
  - 照り用溶き卵 (全卵)

## ベーコンオニオンロール

- ① 1次発酵後の生地を半分(粉250g分)をめん棒で、20cm x 40cmの長方形に伸ばす。
- ② 上面1cmの幅を残し、みじん切りにした玉葱、細切りのベーコンを散らし、塩、こしょうを振り、くるくると巻く。
- ③ 端をしっかりと閉じたら、9等分し、アルミケースにのせ、発酵させる。(30分前後) 乾燥させ小分け
- ④ それぞれの生地の上にマヨネーズを絞り、予熱したオーブン(180℃~190℃)で焼く。(15分~20分)



## ウィンナロール

- ① 1次発酵後の生地を40gに分割し、丸めてベンチタイム。
  - ② 成形する。
- 
- ③ オフンシートを敷いた天板に並べ、発酵させる。(40分くらい)
  - ④ 表面にハケで、溶き卵(全卵)を塗る。
  - ⑤ 予熱したオーブン(180℃~190℃)で焼く。(15分くらい)