

ベアーブレッド ステンシル付 レシピ

材 料

強力粉 ……180g ドライイースト……2g 砂糖 ……18g 卵……18g
食 塩 ……4g スキムミルク ……8.5g バター……35g 水……100ml

ショートニング……適宜（型に塗る）

* 耐熱容器にとりレンジで10～20秒加熱、白いショートニングが透明の液状になります。
この状態のうちに刷毛で型の内側にたっぷり塗っておきます。蓋も忘れずに。

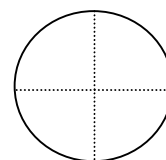
作り方

ボールに計量した強力粉・ドライイースト・砂糖・食塩・スキムミルク・バター・卵を入れしっかりと混ぜ合わせる。

の中へ少しずつ水を注ぎ入れ、ベタつきがなくなるまでもむようによくこねる。
（約10～15分間）

【1次発酵】ボールに丸めた生地を入れ、ラップをかけ電子レンジ発酵機能で50分。
又は、27～30度の温かい場所に40～60分間おき発酵させる。
生地が約2～2.5倍に発酵したら人差し指に強力粉をつけ、生地の中央に差し込み、指穴がそのまま残ればよい。

生地を台の上に取り出しガス抜きめん棒で中にたまった空気を抜く。
（ガス抜きめん棒がない場合は両手で押えてガス抜きをする。）
生地全体を平らにし、4つにおりたたみ、（右参照）再び丸めておく。



に固く絞ったぬれぶきんをかぶせ、15分生地を休ませる。

休ませた生地をめん棒で直径25～28センチほどの丸に伸ばし、裏返して3等分に折りたたみ、さらに半分に折りたたみ込んで、たたんだ部分をピッタリつまむように指で閉じて、生地を筒状にする。

の生地を型に入れ（型と蓋の内側にショートニングをぬっておく）両脇から軽く霧吹きで水を吹きかけて蓋をする。



【2次発酵】電子レンジ発酵機能で約50分。

又は、35度の湿気のある温かい場所に40～50分間発酵させる。

オーブンにの二次発酵させたものを入れ、180度に設定し30分間焼く。焼き上がったパン生地は熱いうちに型からはずし、網の上であら熱をとる。

- * オープンの機種・粉等のメーカーにより焼き上がり時間・焼き上がり方は異なります。
- * 焼き上がりのパンの両端が綺麗にならなかったら、その部分をカットしてください。
- * 型にショートニングを塗る時、塗り残したところがあるとパン生地が型に張り付いてしまいます。
- * 焼き上がった型は熱いので、ミトンなどご使用ください。



株式会社 タイガークラウン
新潟県燕市小池下通り 3330-4
TEL.0256(63)2192 FAX.0256(63)6403