

耳（クラスト）を柔らかく仕上げることで、お子様やお年寄りにも食べやすい食パンに。



### 材料（6人分）

|         |      |
|---------|------|
| <材料a>   |      |
| 強力粉     | 260g |
| ドライイースト | 3g   |
| グラニュー糖  | 15g  |
| 塩       | 4g   |
| スキムミルク  | 13g  |
| 水       | 180g |
| バター     | 20g  |

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

### 分量

6人分

（縦9.5cm×横19.5cm×高さ9.5cmの1斤型 1個分）

### 設定

| 設定 | モード    | 水蒸気量 | 時間  | 温度   | 風量 |
|----|--------|------|-----|------|----|
| 1  | ホットエアー | —    | 30分 | 190℃ | 微風 |

### 作り方

1. ミキシングボールに<材料a>を入れてミキサーにかけ、生地がまとまったらバターを加えミキシングする。
2. 1をボールにとって100分程度発酵させる。（一次発酵）途中50分後、軽く押さえ、たたいてガス抜きをする。（パンチング）
3. 2の生地を分割し、布巾をかけて常温で10分程休ませる。（ベンチタイム）
4. 3の生地を成形し、型に入れて45分発酵させる。（二次発酵）
5. 4を【設定1】で予熱して加熱する。
6. 加熱完了後、型から出してブラストチラーで粗熱を取る。



### 調理ポイント

- ◆風量を調節することによりパンの耳（クラスト）の厚さを調整することができる。