

## パン作りセット説明

生地製造日	月	日	冷凍庫保管期限	月	日
内容					
生地500g	(小麦粉・砂糖・藻塩・全卵・生クリーム・マーガリン・イースト)				
メロン皮4枚	(小麦粉・砂糖・バター・全卵・濃縮メロン果汁)				
カレーフィリング100g	(カレー粉・牛肉・豚肉・玉ねぎ・人参・リンゴジュース)				
小倉餡100g	(小豆・砂・塩)				



上記の内容量を冷凍でお届けいたしますので、冷凍庫で保存をお願い致します

時間の経過により酵母の力が弱くなるため生地製造日から早めのパン作りをお勧め致します

パンを作る前日の夜に生地と材料を冷蔵庫に移して下さい

生地解凍は冷蔵庫で最低8時間位かかります

### 用意する道具

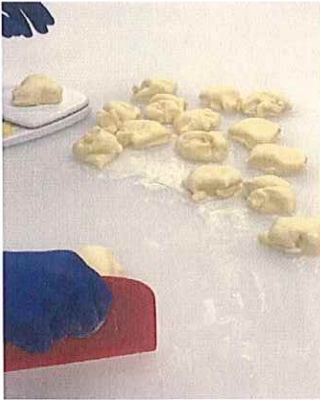
小麦粉、パンを切り分けるスケッパー又はカード、デジタルはかり、麺棒

バット、ラップ、オーブン又はオーブン機能付きレンジ、パン粉、餡ベラ又はスプーン

ゴマ(黒・白どちらでもよい)、揚げ物用油(ドーナッツを作る場合のみ)

※パンの富士屋/ぱんや徳之助のホームページのYouTubeでパン作り説明動画も観れます

### ①生地の切り分け



乾いている状態のまま板又はテーブルに小麦粉をまきます  
生地を軽くつぶし（冷たいガスを抜きます）  
スクッパーかカードでデジタルはかりで好きな重量に切り分けます（画像は30g）

### ②まるめ



テーブル又は作業台を利用して丸める方法もありますが、生地をなるべく優しく扱いたい為片手で持ちもう片方の手で生地を下の中心に向かって折り込んで（集めるような感覚）いきます  
表面がつやつやとして張ってきます

### ③ねかし（ベンチタイム）



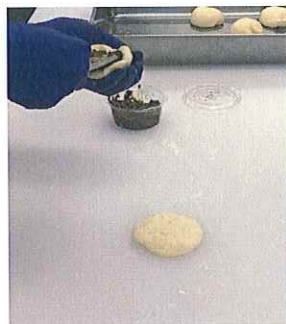
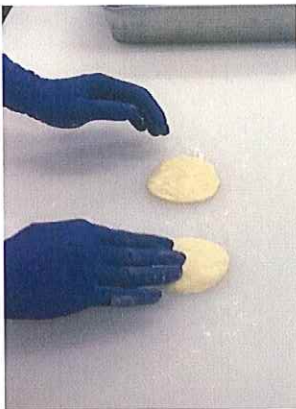
まるめた生地をバット等にちょっと間隔をおいて並べ乾燥しないようラップかビニール又はタオル等がかぶせます  
生地の表面が乾いている場合バットに入れたら霧吹きなどで軽く湿らせて下さい  
10分～20分すると生地がゆるみ成型しやすくなり各種類の成型に移ります

#### ④成型（ロールパン）



作業台の上に小麦粉を軽くまいて手のひらで片方が細くなるよう生地を伸ばします  
棒状になった生地を麺棒を転がしてつぶしていきます  
手で叩いてつぶしてもかまいません、太い方から生地を巻いていきます  
最後まで巻いたら合わせ目を下にして置いておきます

#### ④成型カレーパン、カレードーナツ、小倉あんぱん、餡ドーナツ



生地を手のひらで軽くはたきながら又は、押しながらしっかりガスを抜きます  
カレーフィリング、小倉餡はあらかじめ四分の一に分けておくと成型が安易になります  
四分の一（25g）を餡ベラ又は、スプーンで生地の中央にのせ、軽く押しながら  
包みます。生地のはじっこを真ん中に集めて完全に包み込みます  
小倉あんぱんには中央を霧吹きで湿らせ黒ゴマをつけます、餡ドーナツはそのままでOK  
カレーパンは表面だけ、カレードーナツは全体を濡らし、濡らした部分にパン粉をつけます

#### ④メロンパン



生地をガス抜きしっかりと丸めます

メロンクッキー生地を丸く薄くつぶし丸めた生地の上におき、きれいにかぶせます

メロンクッキー生地にグラニュー糖をつけます

#### ⑤最終発酵からの焼成



オーブン用の鉄板にクッキングシートをしき、成型したパンを間隔をあけて並べます  
ここが最終発酵です（乾燥しないようにラップをかけ1.5倍～2倍の大きさになるまで）

目安 28度の室温で約50分

180度で予熱したオーブンの温度で8分～10分焼成します

火傷をしないよう厚手で取り出し完成です！！

## ⑤最終発酵からのドーナッツ



クッキングシートをしいた鉄板に成型した生地をおき  
最終発酵、焼成のパンより10分～20分位短めでOKです  
揚げ物用油をフライパンに3cm位入れ170度に熱し  
生地を潰さないようやさしく持ち静かに入れます  
底がうすいきつね色になったら tong か菜箸で裏返します  
目安 片面約1分30秒ずつ  
油をよくきりあげます  
餡ドーナッツは暖かいうちにグラニュー糖をまぶします

家族や仲間楽しい時間を過ごして頂けたら嬉しいです。

焼き立ては格別です！！

この他にもチーズやウインナー、お好みのフィリングで自分だけのパンはいかがですか

