

お家で作る ふわふわ生食パン レシピ・作り方

調理時間:120 分

費用目安:200 円前後

材料 1 個分(19cm×10cm×10cm 食パン型)

強力粉 250g

はちみつ 30g

ドライイースト 4g

塩 4g

牛乳 150ml

生クリーム 50ml

無塩バター 20g

型用

無塩バター 適量

作り方

準備. 牛乳は 40℃程度に温めておきます。生クリームと無塩バターは室温に戻しておきます。

1. ボウルに無塩バター以外の材料を順に入れ、混ぜ合わせます。粉気がなくなったらボウルから出してこねます。
2. べたつきがなくなってきたら無塩バターを加え、馴染ませます。
3. 滑らかになりつるとまとまったら、丸めてボウルに入れ、ラップをしてオーブンの発酵機能を使い 40℃で 40 分程発酵します。(一次発酵)
4. 2 倍程の大きさになったらガスを抜き、ボウルから出します。3 等分に切り分けて丸め直し、濡れた布巾をかぶせて 10 分程休ませます。(ベンチタイム)
5. とじ目を上にして手で縦長の楕円形に伸ばします。左右を中央に折りたたみ、手前から巻きます。同様に 2 個作ります。
6. 食パン型に無塩バターを塗り、5 の巻き終わりを下にして入れます。
7. ラップ、濡れた布巾をかぶせてオーブンの発酵機能を使い 40℃で 20 分程発酵します。オーブンから出し、室温で 10 分程発酵させます。(二次発酵)この間にオーブンを 200℃に予熱します。
8. 生地が型の 8 割程度の高さまで発酵したら、蓋に無塩バターを塗り、蓋をします。
9. 200℃のオーブンで 10 分程焼き、140℃に下げて 20 分程焼き色が付くまで焼きます。熱いうちに型から出し、粗熱を取って完成です。

料理のコツ・ポイント

こちらのレシピは、はちみつを使用しております。

はちみつは、砂糖でも代用できます。それぞれ種類によって甘さが異なりますのでお好みで調整してください。

オーブンは必ず予熱を完了させてから焼いてください。

予熱機能のないオーブンの場合は温度を設定し 10 分加熱を行った後、焼き始めてください。

ご使用のオーブンの機種や使用年数等により、火力に誤差が生じる事があります。焼き時間は目安にし、必ず調整を行ってください。

焼き色が付きすぎてしまう場合は、アルミホイルをかけてください。

オーブンに発酵機能がついてない場合は 40℃の湯煎にかけるか暖かいところで発酵させてください。