



＜食パン 山型 1斤分 300g＞

1回目			2回目		
材料	分量	パーセント	材料	分量	パーセント
強力粉	300g	100%	有機天然酵母	4.5g	1.5%
砂糖	15g	5%	無塩バター	15g	4.5%
塩	4.5g	1.5%			
水	201g	67%			

★強力粉：カメリア

【こね・一次発酵・二次発酵・ベンチタイム】

- ① 1回目の材料をボールに入れて、ざっくり混ぜる。
(水は28℃ぐらいの温水を用意)
- ② 生地がひとまとめになったら、ラップなどをして乾燥しないように10分ほど生地を休ませる。
- ③ 生地をこね板に広げて、有機天然酵母1/2ほどを均一に振りまぶして、生地を折りたたみ、残り1/2の酵母は、生地を折りたたむときに、振り入れて、また振り入れてを繰り返して、酵母が均一にいきわたるようにする。
- ④ 酵母が生地に入ったら、また生地を広げてバターをちぎって生地に置いたらまとめてこねあげていく。こね約10分程度 (こね上げ目標28℃~30℃)
- ⑤ こね上がった生地を丸くまるめ直して、ボウルに入れて、1次発酵30℃30分
- ⑥ 途中一度パンチ(ガス抜き)を入れ 再度発酵させる 30℃30分 合計60分発酵
- ⑦ 生地が2.5倍程度まで膨らんだら生地を2分割して、
- ⑧ 丸めなおしてベンチタイム 20分

【成形・最終発酵・焼成】

- ① 成形：めん棒でガス抜きをしながら丸く伸ばす。二つに折って、さらに二つに折る。きれいに表面を張るように丸め、とじ目をしっかりとじる。
- ② とじ目を下にして、1斤型に入れて発酵する。 2次発酵30℃50~60分

- ③ 型から生地が少し出る程度まで発酵
 ④ 焼成準備：オーブンを予熱する。焼成 150℃15分→180℃20分→160℃5分



＜バターロール 300g 10個＞

1回目			2回目		
材料	分量	パーセント	材料	分量	パーセント
強力粉	300g	100%	有機天然酵母	4.5g	1.5%
砂糖	24g	8%	無塩バター	36g	12%
塩	5.1g	1.7%			
卵	39g	13%	塗り卵	適量	
水	150g	50%			

★強力粉：カメリア

【こね・一次発酵・二次発酵・ベンチタイム】

- ① 1回目の材料をボールに入れて、ざっくり混ぜる。
 （水は28℃ぐらいの温水を用意）
- ② 生地がひとまとめになったら、ラップなどをして乾燥しないように10分ほど生地を休ませる。
- ③ 生地をこね板に広げて、有機天然酵母1/2ほどを均一に振りまぶして、生地を折りたたみ、残り1/2の酵母は、生地を折りたたむときに、振り入れて、また振り入れてを繰り返して、酵母が均一にいきわたるようにする
- ④ 酵母が生地に入ったら、また生地を広げてバターをちぎって生地に置いたらまとめてこねあげていく。こね約10分程度（こね上げ目標28℃~30℃）
- ⑤ こね上がった生地を丸くまるめ直して、ボウルに入れて、1次発酵30℃50分
- ⑥ 生地が2.5倍程度まで膨らんだら生地を10分割、丸めなおしてベンチタイム10分

【成形・最終発酵・焼成】

- ⑦ 成形：めん棒で長い三角形（涙型）になるように伸ばし、広い方から細い方へ

軽く巻いていく

- ⑧ とじ目を下にして、天板に並べる。おおよそ2倍程度まで発酵させる
2次発酵 30℃40分~50分
- ⑨ 焼成準備：オーブンを予熱する。塗り卵を塗る
- ⑩ 焼成 200℃10分



<プチパン 300g 10個>

1回目			2回目		
材料	分量	パーセント	材料	分量	パーセント
強力粉	300g	100%	有機天然酵母	4.5g	1.5%
砂糖	15g	5%			
塩	4.8g	1.6%			
水	195g	65%			

★強力粉：カメリア

【こね・一次発酵・二次発酵・ベンチタイム】

- ① 1回目の材料をボールに入れて、ざっくり混ぜる。
(水は28℃ぐらいの温水を用意)
- ② 生地がひとまとめになったら、ラップなどをして乾燥しないように10分ほど生地を休ませる。
- ③ 生地をこね板に広げて、有機天然酵母1/2ほどを均一に振りまぶして、生地を折りたたみ、残り1/2の酵母は、生地を折りたたむときに、振り入れて、また振り入れてを繰り返して、酵母が均一にいきわたるようにする。
- ④ その後再度まとめてこねあげていく。こね約10分程度 (こね上げ目標28℃~30℃)
- ⑤ こね上がった生地を丸くまるめ直して、ボウルに入れて、1次発酵30℃50分

⑥ 生地が 2.5 倍程度まで膨らんだら生地を 10 分割、丸めなおしてベンチタイム 10 分

【成形・最終発酵・焼成】

⑦ 成形：表面を張るようにして丸く成形。

⑧ とじ目を下にして、天板に並べる。おおよそ 2 倍程度まで発酵させる

2 次発酵 30℃40 分~50 分

⑨ 焼成準備：オーブンを予熱する。（※お好みで表面に粉を振り、クープを入れる）

⑩ 焼成 200℃10 分