

加糖中種法でしっとりソフト

スウィート バター ロール



バター、マーガリンを比較的多く加えたソフトロールのことをバターロールと呼びます。本配合は、糖分の添加量が多い、菓子パン、スウィートルールから焼き込み調理パン、ヘルシーなアマニロールにも利用できる汎用性の高い生地です。加糖中種製法を用いる事によりソフトで歯切れ良く、老化の遅いロールとなります。

加糖中種法	
原 材 料 名	配 合 %
〈中種〉	
スーパーベストワン	70
釜 焚 き 島 砂 糖	2
マウリパン インスタントドライ イースト (金)	0.8
水	40
〈本捏〉	
スーパーベストワン	30
釜 焚 き 島 砂 糖	13
ゲ ラ ン ト の 塩	1.5
脱 脂 粉 乳	2
全 卵	10
シ ョ ー ト ニ ン グ	5
バ タ ー	5
マウリパン インスタントドライ イースト (金)	0.5
水	13

工 程 条 件	
混 捏 内 訳	L3M1
捏 ね 上 げ 温 度	26℃
発 酵 時 間	2時間～2時間30分
混 捏 内 訳	L3M3 ↓ L2M5
捏 ね 上 げ 温 度	27℃
フ ロ ア ー タ イ ム	30分
分 割 重 量	50g, アマニロール 25g × 3
ベ ン チ タ イ ム	20分
ホ イ ロ 時 間	50分
ホイロ温度 / 湿度	38℃ / 75%
焼 成 温 度	210℃ / 190℃
焼 成 時 間	10～12分
	アマニロール 12～13分

・生地1.9kgを取り分けローストアマニ100g(対粉10%)を混ぜ込みます。