

END White Thumb MADE IN JAPAN

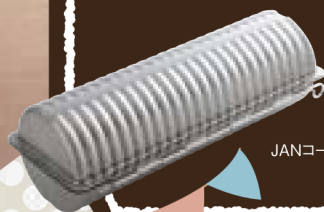
アルスター 合セットヨ型 ジャンボ

商品サイズ: 外寸357×145×H116mm
容量: 約3,300ml
商品重量: 約1.3kg
内寸337×110×H114mm

JANコード 4580182684510 COM.No. 999002770

※型の使いはじめは、空焼きが必要です。

直径約11cmの
ま〜るいパンが
焼ける!



ふっくら
ま〜るい

「アルスター合セットヨ型 ジャンボ」で作る!
プレーン生地の作り方

用意するもの

- | | |
|---|---|
| ● 強力粉..... 580g | ● 水..... 160cc
(※ドライイーストを代用する場合は215cc) |
| ● ホシノ酵母種... 46.4g
(※ドライイーストを代用する場合は5.8g) | ● 豆乳..... 122cc |
| ● 砂糖..... 大さじ4 | ● 無塩バター..... 58g |
| ● 塩..... 小さじ2と2/3 | ● 油..... 少々 |

作り方

1 混ぜる

ホシノ酵母種(46.4g)を大ボールに入れ、砂糖(大さじ4)と塩(小さじ2と2/3)を入れて軽く混ぜる。軽く混ぜた後に水(160cc)、豆乳(122cc)を加え、ヘラで混ぜる。混ぜ終わったら、強力粉(580g)を加えてさらに混ぜる。大体混ざったら、台の上に生地を出す。



2 こねる

約4分間〜6分間、手で押してこねる。こね終わったら、無塩バター(58g)を加え、さらにこねる。

POINT
薄い膜が伸び、生地全体がツルンとしたキレイな表面になるまでこねましょう。



ジャンボの
長さはなんと
約33cm!

3 発酵させる

30℃で5時間前後、一次発酵をする(ドライイーストを代用する場合は30℃で1時間前後発酵させる)。



生地が3倍くらいの大きさになったら発酵できた合図です。

POINT

4 ベンチタイム

30℃で20〜30分間、生地を寝かせる。型に油を塗る。

5 成型する

横幅30cm、縦幅45cmになるように、大めん棒で気泡をつぶしながら生地を伸ばす。伸ばし終わったら奥から生地をクルクルと巻いて綴じ目を閉じ、綴じ目を下にして型に入れる。



6 仕上げ発酵する

30℃で1時間ほど、型の中で発酵させる。生地が型の8割くらいに膨らんだら、オーブンを180℃に設定し、予熱を始める。



7 焼成する

180℃で約40分焼成する。焼き終わったらクーラーの上で冷まして、完成。

動画でレシピを
公開中!

URL https://youtu.be/sgt_JucmMuU



END White Thumb
ホワイトサム

株式会社 遠藤孝商店

〒959-1284 新潟県燕市杣木(そまぎ)2563
TEL:0256-63-5533 FAX:0256-66-0500
Mail:endo-wt@whitethumb.co.jp