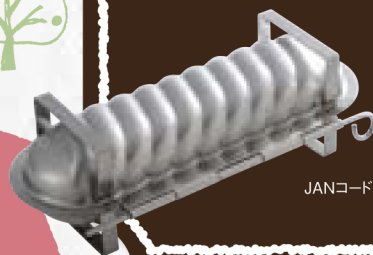


お店みたいなパンを焼きたい！
そんな方におすすめ！



END White Thumb MADE IN JAPAN

アルスター 合セトヨ ねじねじ型



商品サイズ: 外寸245×105×H75mm
容量: 約700ml / 商品重量: 365g
内寸225×65×H60mm

JANコード 4580182684527 COM.No. 999002780

※型の使いはじめは、空焼きが必要です。

「アルスター合セトヨねじねじ型」で作る！
おいしいパニーニの作り方

1 混ぜる

◎の材料を大ボールで混ぜておき、合わせておいた★の材料を加える。ヘラで大体混ざったら台の上に生地を出す。

2 こねる

4分程こねたらバターを生地に加えてこねる。

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。

3 発酵させる

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



POINT

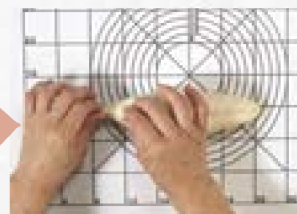
生地が3倍くらいの大きさになったら発酵できた合図です。

4 ベンチタイム

30℃で約20～30分間、生地を寝かせる。その間に型に油を塗る。

5 成型する

表面を下にして台の上に置き、小めん棒で20cmほどの縦長の楕円形になるように伸ばす。伸ばし終わったら生地を横長に置き、真ん中に上下の生地を寄せるように2回折る。さらに2つ折りにして縦目を開き、約20cmになるようにコロコロ転がしながら生地を伸ばす。伸ばし終わったら生地の縦目を下にして型に置く。



6 仕上げ発酵する

30℃で約1時間、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190℃に設定し予熱する。

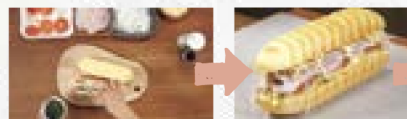
7 焼成する

190℃で25分間焼く。焼成後冷めたらパンをカットする。



8 トッピング

カットしたパンにトッピング材料をはさんで焼く。



完成！



動画でレシピを公開中！

URL <https://youtu.be/BvqHEpttAfo>



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