白神こだま酵母で作るローフ型のパン（パン焼き器で途中まで）

材料　（２個分）

国産強力粉　300ｇ

糖分　大さじ2杯（1～2）

自然塩　小さじ1

白神こだま酵母ドライ小さじ1

ぬるま湯（30～35℃）　大さじ1

水（パン焼き器の場合は必ず水）180～190cc

バターまたは菜種油　大さじ1　（なくてもOK）

レーズン、クルミなど　適宜

1.　粉類など、それぞれの材料を正確に計量。

2.　ぬるま湯、大さじ1に、酵母をふり入れ、そのまま2～3分おく。使う前に混ぜる。

3.　強力粉、砂糖、塩、菜種油をパンケースに入れ、溶かした酵母を加え、水も加える。

　　イーストのパン生地発酵にセットする。（1時間半くらいかかる）

4.　パン生地ができあがったら、パン焼き器のブザーが鳴る。一次発酵完了！（一次発酵）

5.　パンケースから、生地をうまく取りだし、スケッパーか包丁で二つに分割する。

　　生地の表面を伸ばし、滑らかになるように丸める。（分割して丸める）

6.　生地が乾燥しないよう大きなボールまたは、濡れ布巾をかけ、15分休ませる。

　　分割して傷んだ生地を休ませるのを｢ベンチタイム｣と言う。（ベンチタイム15分）

7.　丸めた生地を麺棒で延ばし、楕円にし、レーズン、クルミなどナッツを乗せ、押さえ、

　　端からくるくる巻いて行く。最後を閉じて、両端も閉じて、ローフ型に形成する。（形成）

8.　生地をオーブンペーパーに乗せ、乾燥しないように霧吹きで霧をかけ、30℃のところに

50～60分置き、最終発酵させる。冬場は暖房で部屋の温度をあげる事。2倍強の大きさになる。

（最終発酵50～60分）

9.　生地に胡麻などふりかけ、霧吹きし、クープナイフでクープ（切り目）を入れる。3～5分置き、クープが開くのを待つ。

10.　ガスオーブンに入れ、予熱なしで210℃に設定して、15～20分焼く。（焼く）

焼き色が足りなかったら、追加で焼く。焼き上がったら直ぐ出し、粗熱を取る。（完成）

2013.1.9