

# カイザーロール

nippon

## ★材料

ベーカース%

ニッポンゆめちからブレンド（強力粉）	140g	70%
ニッポン日本の小麦粉（薄力粉）	60g	30%
ふっくらパン ドライイースト	3g	1.5%
食塩	4g	2%
砂糖	6g	3%
スキムミルク	4g	2%
ふっくらパン ショートニング	6g	3%
水*	132g	66%
<トッピング> けしの実		
ニッポンローストアマニ粉		



\*夏場は冷蔵庫で冷やした25度位の水。冬場は45度位のぬるま湯を使用します。

## ★生地作り（目安15分）

1. 粉の半量をボールに入れて、ドライイーストを混ぜる。
2. 食塩、砂糖、スキムミルクを水に溶かし、  
1.のボールに加えてよく混ぜる。
3. 残りの粉を加え、台に取り出してこねる。
4. まとまってきたら、ショートニングを加え、  
しなやかな生地になるまでこねる。
5. 生地をたたいて仕上げる。

生地温度	27℃
発酵	50分（28℃～30℃）
分割	55g×6
ベンチタイム	10分
成形	
ホイロ（最終発酵）	30分（36℃～38℃）
オーブン	200℃ 10分

・ポイント

最初はかなり生地がベトベトしますが、がんばってこねましょう。

## ★分割・まるめ・ベンチ

一時発酵が終了した生地の重量をはかり、6等分にカットする。  
軽くガスを抜き、丸める。しっかり底をとじる。

・ポイント

このまま成形するため、ていねいに丸めましょう。

## ★成形

生地を軽くたいらにする。さい簞に粉をつけ、Y字に押さえ線を入れる。さらに間を押さえつけ、5本の線を入れる。



## <トッピング>

濡らしたキッチンペーパーに表面をつけて濡らし、けしの実、アマニ粉末をつける。  
表面を下にして天板に並べる。



## ★ホイロ

20分位で生地をひっくり返し表面を上にする。



### ・ポイント

ひっくり返すことで、焼成時のふくらみが良くなり、模様がきれいに出来ます。

## 【使用商品】



\*ニッパングダイレクトよりご購入いただけます。