Pain au lait(パンオレ)

★材料

		ベーカーズ%
ニップンゆめちからブレンド（強力粉）	160g	80%
ニップン日本の小麦粉（薄力粉）	40g	20%
ふっくらパン ドライイースト	3g	1.5%
食　塩	4g	2%
砂　糖	12g	6%
バター（無塩）	20g	10%
牛乳	160g	80%
卵（塗り用）		

★生地作り（目安１５～２０分）

１．粉、食塩、砂糖を入れてよく混ぜる。ドライイーストを加えて混ぜる。
２．牛乳を加えて粉類と合わせ、よく混ぜる。
３．ある程度生地がまとまったら、台の上に取り出してこねる。
４．生地が滑らかになってきたら、生地をたたく。
５．生地をボウルに戻し、バターが均一に混ざるようにこねる。
６．バターが生地になじんだら、台の上に取り出してこねる。
　　生地をたたいて仕上げる。

生地温度	27～28℃
発酵	50～60分（28℃～30℃）
分割	47g×8
ﾍﾞﾝﾁﾀｲﾑ	20分
成形	
ホイロ（最終発酵）	40分（35℃）
オーブン	190℃　8～10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、８等分にカットする。
丸めて、しっかり底をとじる。

・ポイント
表面にきれいな膜をはらせるイメージで丸めましょう。

★成形

生地のガスを分散させるように、指で生地を伸ばす。
上から1/3位の位置に折りたたみ、向きを変えて逆方向からも折りたたむ。
最後にとじ目をしっかり閉じる。生地を転がし９cm位の棒状にする。

★ホイロ（最終発酵）

オーブンシートを敷いた天板に、とじ目を下にして並べる。

・ポイント
卵液は生地を傷つけないよう優しく塗りましょう。
卵液を使用しない場合は、生地の表面に霧吹きで軽く水を吹きかけてからカットしてください。

＜カット＞

生地の表面に、刷毛で卵液を薄く塗る。
ハサミで５～６か所切り込みを入れる。
切り込みを入れて１０分ほど休ませてからオーブンに入れる。

【アレンジ】材料別紙

【使用商品】

＊ニップンダイレクトよりご購入いただけます。

株式会社 ニップン　https://www.nippn.co.jp/
お客様センター　TEL0120-184-157（祝日を除く月～金曜日9:30-17：00）