



レッスンレポート

1/18 (日) 米粉ニコサロ「米粉のじゃがコーンバターパン」

ハード生地に近い米粉パンの作り方ですが、1次発酵なしでソフトっぽくしたかったので、20～25℃の仕込み水でOKです。

室温20℃

室温が25度以上の方は20度くらい

室温が25度以下の方は25度くらい

室温が20以下の方は25度以上OK

※室温が25℃以上で成形に時間がかかる方は、20℃以下をおすすめ

《事前準備》

必ず生地を作る前にじゃがいもを600Wで2分しておきます。

大きな水分が出ることを防ぎ、キッチンペーパーなどに広げて水分をとっておきましょう。

成形するまで常温においておくこと(熱くても、冷えすぎても生地に影響するから注意)

《フィリングアレンジ》

具材の中身は変えても大丈夫です。(枝豆、アスパラ、とうもろこし、ウインナー、さつまいも、かぼちゃ)
ただし、生の野菜は直接入れないこと。

生とうもろこしなら塩バターで炒めたり、チンして水分をとっておく。

また、具材は最後ハサミカットした後に上から入れることができますので、無理に詰めずOK。

また、マヨネーズなどが切り口につくと結びにくくなるので、マヨネーズで和えたコーンやシーチキンは後乗せ(焼成前切り口に広げて追加のせする)すると作りやすいです!

《仕上げ発酵》40度10分～(0.5mmくらい大きくなっていたら予熱開始) 予熱250度

《焼成前仕上げ》

油を全体的に塗る

ハサミは1.5cm～2cmくらいで残してカット。中バをぐっと広げる。

カットした面が乾燥して白くなりすぎの時は、軽く油を塗っておくとよい。

追加の具材を入れてから、バターをのせる(マヨネーズやチーズOK)

《リバイク方法》

固くなりやすい生地なので、焼きたてを食べてほしいですが、もし後から食べる場合は、粗熱がとれたらラップでくるんで乾燥を防ぐ。

食べる前にレンジで600W20秒～+トースター2分

レッスン録画
パスワード2580

