

こだわりのバターロール 解説

このバターロールは2018年のセミプロコンクールの時に金メダルをいただいたこだわりのレシピです。フワッと口溶けが良い食感が特徴です。

成形は作り方動画のものは難しいと感じる方もいらっしゃるようなので、今回もうすこし簡単にできるやり方もご紹介しますので、ぜひトライしてみてください。

○レシピ変更点

焼成方法に変更がありますので、焼成の欄を参考にしてください。

○材料

粉はカメリヤと薄力粉（今回はバイオレットを使用しました）を使用。薄力は20%ですし、お家にあるもので良いと思います。

砂糖はグラニュー糖、味にスッキリ感が出ます。塩はゲランドの塩、イーストはサフのインスタントドライイーストの赤ですが、金でも構いません。

卵黄のみ使用します。卵白は栄養価を高めたり、骨格を作るのに役立ちますが、パサつく傾向もあるので、今回は使用していません。

仕込み水は牛乳と水です。室温20度くらいなら40度に、室温25度なら35度に準備してください。

バターは四葉の無塩バターです。

塗り卵として、全卵を解いて漉したものを使用します。

○作り方

ボウルに粉、砂糖、塩、バターを計量し、ざっと混ぜます。バターはこの後混ぜやすいように少しだけ細かくカードで切ります。

そこにイーストを入れ、卵黄、牛乳、水を加え、イーストを溶かすように混ぜ、その後全体に合わせていきます。粉気がなくなったらボウルから出します。切手重ねてを繰り返し、生地が均一になったらこねていきます。生地を台に擦り付けるようにこね、グルテンチェックをしてよければボウルに入れて発酵を取ります。

この時、どのくらいこねるか、ですが、今回オールイン（油脂を最初から入れる方法）でこねているのでグルテンのつながりが弱い設定にしています。これがヒキのなさ、や、口どけにつながります。ので、グルテンチェックの際に薄く切れないグルテンまで繋げる必要はなく、その手前くらいがいいと思います。

発酵はしっかり取ります。フィンガーチェックをして穴が戻らないくらいとなると、30度で80～90分かかります。ここでしっかり発酵を取ることもふんわりしたバターロールを作るのに必要なことです。

発酵がOKなら分割します。7分割して丸め、乾燥しないように何かかぶせて5分置きます。その後12cmくらいの雫型にします。乾燥しないようにまた5分置きます。その後、20cmくらいの雫型に伸ばし、めん棒で伸ばしていきます。

30cm弱に伸ばしカードで裏返し、太い方からクルクルまいてきます。閉じ目が下にくるように天板に並べ、最終発酵を取ります。35度で約60分（30度だと70分以上）しっかり発酵を取ります。

ゆらすとポワンポワンと揺れるくらいです。ここで発酵が足りないと撒き目が裂けてしまいます。しっかり発酵をとったら、卵を塗って焼成します。塗り卵は溶いてから茶漉しで漉すとこしが切れて塗りやすくなります。厚すぎず、薄すぎず、刷毛の腹を使って塗ります。

○焼成

石窯（以前のレシピから変更があります）

250度予熱
180度10分

ガス（以前のレシピから変更があります）

250度予熱
180度10分

オーヤマくん

オーヤマくんは7つ全部入らないので、4つか5つ焼きがいいと思います。

ベーカース%そのままをgにして（粉100g分で）ちょっと小さめ5分割くらいがよさそうです。

250度予熱5分
中段に入れて
200度上下ファン10分

○油脂を入れるタイミングによる生地の違い

油脂を配合した生地の特徴

- ・クラムを柔らかくする
- ・クラストを薄くする（油脂によりボリュームが出やすくなることも関係する）
- ・スタチを均一で細かくし、艶を出す。
- ・水分蒸発を防ぎ、老化を防ぐ。
- ・香り、味、風味を添加し、食感を改良する。

- ・栄養価を高める。
- ・進展性を良くし、ガスの保持力を高め、パンの容積を大きくする。（油脂の可塑性）
- ・スライス性をよくする。

油脂を入れるタイミングによっては、小麦と水が結合してグルテンを形成していく段階で、グルテンの間を隔てるようを作り上げてグルテン同士の結合を阻止してしまうため、グルテンの形成を阻害してしまう、という特徴もあります。

今回のバターロールはその油脂の「グルテンの形成を阻害する」働きを利用して、オールイン（油脂を最初から入れておく方法）で作ります。

ヒキのない、ふんわりと、口溶けの良い食感の生地を作ることができます。

逆に、山食などは、8割ほどグルテンができた状態で油脂を入れます。

そうすることですでにできたグルテン膜の間に油脂が伸び広がり、生地の進展性が良くなり、窯伸びする生地になります。よく伸びる生地はクラストが薄めに仕上がります。