

ツOPP

Zopf



【材料】

	ベーカースパーセント[%]	大2つ分 [g]	メモ
リスドオル	100	200	
砂糖	15	30	
塩	1.5	3	
インスタントドライイースト	1	2	
卵黄	10	20	
牛乳	50	100	
無塩バター	10	20	
	186	373	

* 作りたいパンに合わせて生地量を準備する

【作り方】

ボウルにリスドオル、砂糖、塩を計り、ざっとまぜ、卵黄、イーストも入れ、イーストに目掛けて牛乳を入れる。イーストが溶けたらカードで全体にまぜ、粉気がなくなったらボウルから取り出し、切って重ねてを繰り返す。全体に材料が混ざったら台に擦り付けるようにこねる。8割ほど生地ができたらバターを加えて均一になるように捏ねる。

- 1
- 生地ができたら30度のところで、1次発酵を約80分とる。

フィンガーチェックをしてOKだったら作りたいものに合わせて分割する。

- 2
- * 1本編み・・・1つ50～60g
 - * 3つ編み・・・60gを3つ
 - * 4つ編み（2本で編んでいきます）・・・90gを2つ
 - * 5分編み・・・40gを5本

- 3
- 分割したら短い棒状に丸める。ベンチタイム約10分おく。

成形する。下記のサイズに伸ばし、生地を編む。

- 4
- * 1本編み・・・30cm強に伸ばす
 - * 3つ編み・・・両サイドを細くして25cmに伸ばす
 - * 4本編み・・・60cmに伸ばす
 - * 5本編み・・・30cmに伸ばす

成形できたらオープンシートを敷いた天板に並べ、最終発酵を35度のところで45分とる。

発酵が良ければ卵を塗る。

- 5
- 180度に温めたオーブンで10分、その後170度に下げて7分焼成する。
小さいサイズの場合は10分で出す、など、パンのサイズに合わせて焼成する。

【時間】

捏ね上げ温度	26～27度
一次発酵	30度約80分
分割	作りたいパンに合わせて分割
ベンチタイム	10分
最終発酵	35度 約45分
焼成	180度10分→170度7分