



SLのパン生地でパン作り

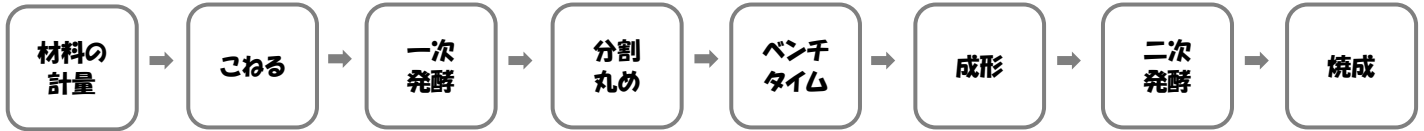


パン作りというと、時間もかかるし難しそう…というイメージがあるかもしれません。

確かに材料の計量から始めるパン作りは、少し大変かもしれません。

しかし、「SLのパン生地」さえあれば、とても簡単に焼きたての美味しいパンを作ることが出来ます。

<一般的なパン作りの工程>



SLのパン生地はここまで済んで冷凍されています！！

基本の使い方さえ覚えれば、小さいお子様にも楽しくパン作りに参加していただけます♪

<SLのパン生地の工程>



1 解凍

凍ったままの生地を間隔をあけてトレイ等に並べ、表面が乾燥しないようにラップ等をかけます。冷蔵庫で一晩（約10時間）解凍します。お急ぎの場合も同じく、ラップ等をして室温で約1～2時間解凍します（夏場は解凍の進みが早いのでお気を付けてください）。

2 ベンチタイム

生地を丸め直して、乾燥しないようにラップを必ずして、室温（20～25℃が適温）で約20分休ませます。ベンチタイムをとることで、生地が緩み、やわらかく、伸びがよくなり、成形しやすくなります。

3 成形・二次発酵

生地が伸びにくい時や表面が切れる時は、さらに10分位休ませます。成形した生地を間隔をあけて天板に並べます（生地が2～3倍の大きさになるので、必ず間隔をあけてください）。

SLのパンレシピの「発酵」とは「二次発酵」のことをいいます。表面が乾燥しないように35～40℃で約30～40分発酵します。生地が1.5～2倍くらいの大きさになるのが目安です。発酵はオーブンの発酵機能を使うと簡単に出来ますが、発酵後にオーブンの予熱をすることになるため、生地が乾燥したり、過発酵気味にならないように注意が必要です。別の方法として、ポウルにお湯（45～50℃くらい）をはり、生地をのせた天板をのせ、大きめのビニール袋で全体を包み込んで約40分（室温により、多少変わります）発酵させる方法もあります（生地に袋がはり付かないように注意してください）。この場合、発酵後すぐにオーブンに入れることが出来るように、必ず発酵が終わる前にオーブンの予熱が終わるようにしてください。





焼成（油調）

パンの種類によって、180～200℃のオーブンで8～15分焼きます。オーブンの種類や天板に置く位置によって焼き加減がかわってくるため、その都度、焼き具合をみながら調整してください。また、オーブンが“電気”か“ガス”かで焼成温度の調整が必要になります。ガスオーブンは電気オーブンより、火力が強いため設定温度を約20℃下げる必要があります。弊社レシピは電気オーブン使用レシピのため、ガスオーブンを使用される方は約20℃、温度設定を低くしてください。

生地を揚げる場合は、低温（160℃くらい）の油で、生地を返しながら揚げます。高温で揚げると中まで火が通る前に色付いてしまうので、低温でじっくり揚げるのがポイントです。また、発酵後の生地を直接接触するのはあまり好ましくないため、発酵の際、生地がのるサイズにオーブンシートを切り、生地をのせて発酵し、オーブンシートごと油に入れるようにしてください（オーブンシートはすぐに取り出します）。



パン生地は必ず、-18℃以下の冷凍庫で保存し、解凍した生地の再凍結は絶対に避けてください。ご家庭の冷凍庫には開閉による温度変化がありますので、お届け後は14日以内に召し上がりください。一度でも発酵した生地は使い切ってください。半端に余ってしまった生地や過発酵になった生地は“ピザ生地”にすると有効活用出来ます。

<パン作りに必要な道具>

- ・ 麺棒（生地を伸ばすのに使用）
- ・ カードやスケッパー（生地を切り分けたりするのに便利）
➔ 13507「トマト・ベジタブルナイフ」も便利です。
- ・ 刷毛（生地の表面に卵液などを均一に塗るのに便利）
- ・ オーブンシート
- ・ ペストリーボード（まな板などでもOK）（作業台として使うボード、目盛り付が便利）
➔ 7723「クッキングボード」も便利です。
- ・ スケール（生地の分割・材料の計量に使用）
- ・ オーブン



SLのパン生地で、風味豊かな焼きたてパンをご家庭で、手軽にお楽しみください！！



← パンレシピは、SL Creationsのレシピサイト『スマートクック』のレシピ辞典に不定期更新中です。是非、QRコードからご覧ください。

