

パリパリウインナー

幸せのパン職人

<https://www.youtube.com/watch?v=GnV8GqbcyII>

<材料> 5本分 (20 cm)

強力粉 (100%)	150 g
イースト (1.3%)	2g
(モルトパウダー (0.3%))	0.4g)
水 (30°C 70%)	105g
塩 (2%)	3g
砂糖(2%)	3g

ウインナー 縦半分に切ったもの 15本
粒マスタード

合計 $150+2+105+3+3=263$ $263\div 5=53$

1. 粉にドライイースト、塩、(モルトパウダー)、砂糖を入れ、ヘラで混ぜる
2. 水を入れ、粉っぽさが無くなるまで、ボールの中で、折りたたむように手で捏ねる。(30回)
3. ラップをして30分放置 (22°C~26°C30分)
4. ボールの中で、折りたたむように手で捏ねる。(30回)
5. ベーコンを縦半分にする。
6. ラップをして再度30分放置 (22°C~26°C30分)
7. 打ち粉をして、台に出す。
8. 広げて手でガスをぬき、麺棒で25 cm×25 cmに伸ばす。
9. 5等分 (5 cm) にカードで切る。
10. 麺棒で生地を伸ばす。
11. 生地の端に掛からないよう、粒マスタードを載せる。縦半分に切ったウインナーを3本載せる。
12. 閉じ目を指でつまむ。
13. コロコロと転がす。転がしすぎると伸びて長くなるので注意。
14. 天板にシートを敷き、載せる。濡れ布巾をかぶせて30分放置 (22°C~26°C20分)
15. 300°Cで予熱
16. 粉を振る。クープを斜めに入れる。切れているか確認する。
17. 7か所切る。(粉チーズを振る) カードで打ち粉を生地の後ろに入れ込むようにして、捏ね台に生地を出す。
18. 霧吹きで10回吹いて (又はスチーム5分)、250°Cで15分焼く。焼き色を見て、焼き時間調整。半分の時間が経過したら、**前後を反転**。
19. オリーブオイルを塗るとつやが出る。
20. 保存袋に入れて冷凍出来る。 解凍はオーブントースターで。