

バターロール～バターロール、ソーセージロール、ベーコンエピ～

<材料> (3種×各4個分)

生地

強力粉	200g
薄力粉	50g
グラニュー糖	25g
塩	4g
スキムミルク	10g
卵	15g
卵黄	10g
バター	40g
ドライイースト	
(予備発酵不要のもの)	4g
水	150g



ベーコン	4枚
ソーセージ	4本
溶けるチーズ	適量
ケチャップ	適量
溶き卵	適量
油脂 (ショートニングなど)	適量



<作り方>

生地をこねる

1. ボウルに強力粉、薄力粉を合わせてふるい入れ、グラニュー糖、塩、スキムミルクを加えて混ぜ合わせる。



2. 人肌程度 (約 35℃) に温めた水にドライイーストを溶かし、卵、卵黄を加えて混ぜ合わせる。

3. 1に2を加え、手で混ぜ合わせる。



4. ひとかたまりになったら、生地をボウルから台に取り出し、手のひらで台に生地をこすりつけながらこねる。



5. 生地に粘りが出てきたらひとつにまとめ、生地を持ち上げて台に叩きつけながらこねる。叩きつけたら手を離さずに生地を手前に引っ張り、半分に折り返す。これを繰り返してこねる。

6. 生地の一部を取り、破らないように両手でのばすと、膜のように薄くのびるようになったら、常温でやわらかくしたバターを生地にのせて包む。



7. バターと生地を引きちぎるようになじませ、再び台にこすりつけながらこねる。



8. バターが全体に混ざったら、5と同様にしてこねる。

9. 生地の一部を取り、破らないように両手でのばすと、膜のように薄くのびるようになったらこね上がり。



10. 生地を丸めて表面をなめらかにし、薄く油脂を塗ったボウルに入れ、ビニール袋に入れる。



Act OnTV**発酵**

- 1 1. 25～30℃の場所で、生地を約 60 分発酵させる。

**分割**

- 1 2. 発酵の状態を確かめる。生地の表面を指で押さえ、跡がそのまま残る状態なら発酵完了。指の跡が戻るようなら発酵不足。指の跡の周りの生地が落ちるようなら発酵過剰。



- 1 3. 生地を台の上に出し、約 40g で 12 等分にする。

**丸め**

- 1 4. 生地を軽く押しつぶし、表面がなめらかに張るように丸め、反対側の生地をつまんで閉じる。生地の表面を指で押さえると、張りがあり、指の跡が戻るような状態がよい。



- 1 5. 布を敷いたオーブンプレートに並べ、ビニール袋に入れる。



Act OnTV

ベンチタイム

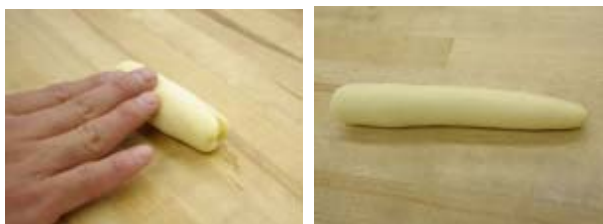
16. 生地を常温で約15分休ませる。

成形 (バターロール、ソーセージロール)

17. 生地 (8個) の閉じ目を上にして台に出し、手で押さえて平らにする。上から手前に1/3折り、下からも1/3折る。さらに半分に折って合わせ目を押さえて閉じて棒状にする。



18. 手で転がし、片方の端が細くなるようにして、約20cm長さにのばす。布を敷いたオーブンプレートに閉じ目を下にして並べ、ビニール袋に入れて約5分休ませる。



19. 閉じ目を上に、細い方の端を手前にして生地を台に出し、手で押さえて平らにする。麺棒をかけて約30cm長さにのばす。



20. (バターロール×4個) 生地に向こう側の端を折り返して軽く押さえて芯にし、手前の端を軽く引っ張りながら、奥から手前に向かって巻く。巻き終わりを下にして、油脂を塗ったオーブンプレートに並べる。



Act OnTV

21. (ソーセージロール×4個) 巻き始めにソーセージをのせて芯にし、生地の手前の端を軽く引っ張りながら、奥から手前に向かって巻く。巻き終わりを下にして、油脂を塗ったオーブンプレートに並べる。



成形 (ベーコンエビ)

22. 生地 (4個) を 17 と同様に棒状にする。

23. 手で転がして、約 10cm 長さにのばし、布を敷いたオーブンプレートに閉じ目を下にして並べ、ビニール袋に入れて約 5 分休ませる。

24. 閉じ目を上にして生地を台に出し、手で押さえて平らにする。ベーコンの大きさに合わせ、麺棒をかけたのばす。

25. ベーコンをのせ、上から手前に 1/3 折って押さえ、さらに半分に折り、ベーコンがはみ出さないように合わせ目をしっかりと閉じる。軽く転がして形を整える。閉じ目を下にして、油脂を塗ったオーブンプレートに並べる。



最終発酵

26. 30~35℃の場所で、約 60 分発酵させる。

焼成 (バターロール)

27. 表面に溶き卵を塗る。



28. 210℃に温めたオーブンに入れ、約10分で焼き上げる。
29. 焼き上がったらオーブンから取り出し、網の上に並べて冷ます。

焼成 (ソーセージロール)

30. 表面に溶き卵を塗り、ケチャップをかけ、溶けるチーズをのせる。



31. 220℃に温めたオーブンに入れ、8~10分で焼き上げる。
32. 焼き上がったらオーブンから取り出し、網の上に並べて冷ます。

焼成 (ベーコンエビ)

33. 表面に溶き卵を塗り、調理ばさみで斜めに切り込みを入れながら、生地を左右に開く。



34. 210℃に温めたオーブンに入れ、約8分で焼き上げる。
35. 焼き上がったらオーブンから取り出し、網の上に並べて冷ます。