アグリシステム

Edit date 2026/10

テーブルロール生地

#雪下春緑 #ソフト

膨らみが良く、軽く、歯切れのよいロール生地で、バターロールはもちろん、菓子パン、ドックパンなどにもおすすめです。

材料

本捏ね	雪下春緑	100%
	生イースト	2.3%
	塩	1.8%
	砂糖	8%
	無塩バター	13%
	牛乳	5%
	ヨーグルト	3%
	水	60%

製法

ミキシングはしっかりとグルテンをつくり、2次発酵までは生地温度が高くなりすぎないようにします。

本捏ね	粉と水と牛乳、ヨーグルトを入れ、低速3分 30～45分置いておく 油脂以外の残りの材料を入れ、 低速3分、中速3分、高速3分 油脂を入れ、 低速2分、中速4分、高速3分　25℃	
一次発酵	26℃で60分	
分割	50g	
成形	ベンチ20分	
二次発酵	34℃で60分	
焼成	上火180℃、下火200℃で10分	