

ロールパン (冷凍)

合計加熱調理時間 約 10分

[1人分：105kcal/ 食塩相当量：0.3g]

※1人分のカロリー及び食塩相当量は、市販の冷凍生地により異なります。

冷凍生地を使って、手軽に手作りロールパンを。



材料 (36個分)

| | |
|------------|-----|
| 冷凍バターロール生地 | 36個 |
| 溶き卵：塗卵用 | 適量 |

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

36個分
テフロン加工ホテルパン1分の1 20mm 3枚分

設定

| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 | 風量 |
|----|------|------|-------------|-----|----|
| 1 | スチーム | - | 1分 (予熱のみ使用) | 35℃ | - |

※予熱完了後にスタートボタンは押しません。(予熱後の余熱で発酵させるため。)

| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 | 風量 |
|----|-----|------|-------|------|----|
| 2 | コンビ | 40% | 8~10分 | 175℃ | - |

作り方

- 20mmのテフロン加工ホテルパン3枚に冷凍バターロール生地をのせ、メーカーの指示に従って解凍する。
- 1のホテルパンを【設定1】で予熱後、スタートボタンを押さずに、庫内の余熱で生地が1.5~2倍になるまで30~40分程発酵させる。(仕上げ発酵)
- 2の表面に溶き卵をハケで巻き目に沿って薄く塗り、【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、パンを網の上のせて粗熱を取る。



調理ポイント

- ◆生地を解凍する際、乾燥に気を付けること。
- ◆生地の発酵時間は季節によって変わるので、時間を調節すること。また、卵を塗る時間も発酵がすすむのでホテルパンを取り出すタイミングを調節すること。
- ◆冷凍パン生地はメーカーによって加熱時間や温度が異なるので、設定を参考に調節すること。