

ロールパン（冷凍）

合計加熱調理時間 約 12分

[1人分：**kcal/ 食塩相当量：**g]

※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（24個分）

冷凍バターロール生地	24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

24個分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
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
2	コンビ	40%	12分	175℃

作り方

- 20mmのホテルパン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、生地が1.5～2倍になるまで40分程発酵させる。（仕上げ発酵）表面に溶き卵をハケで巻き目に沿って塗る。
- 2のホテルパンを【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、パンを網の上ののせて粗熱を取る。



調理ポイント

- ◆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。
- ◆多段で発酵を行う場合は、途中で上段と下段のホテルパンの入れ替えをするとよい。
- ◆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。