

ウィンナーロール

合計加熱調理時間 約 12分

[1人分：325kcal/ 食塩相当量：1.6g]

みんな大好き！長めのウィンナーに棒状の生地をくるくると巻きつけた惣菜パン。朝食にもおやつにもピッタリ。



材料（12人分 [1人分1個]）

＜材料a＞		
強力粉		400g
ドライイースト		8g
砂糖		40g
塩		6g
スキムミルク		20g
仕込み水		260g
有塩バター		60g
ウィンナー：長め（お湯で茹でて粗熱を取る）		12本
溶き卵：塗卵用		20g
＜材料b＞		
ケチャップ		60g
マスタード		60g
マヨネーズ		60g
パセリ（みじん切り）		2g

※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

12人分 [1人分1個]

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℃
2	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
3	ホットエアー	-	12分	170℃

作り方

1. パンこね機に＜材料a＞を入れ、仕込み水を少しずつ加えて15分に設定する。こね始めて5分後、有塩バターを加えてさらにこねる。ボールに移し、20mmのホテルパン1枚にのせる。
2. 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、庫内の余熱で生地のコネ温を26～27℃に保てるようにし、生地が2倍になるまで発酵させる。フィンガーテストをして十分であれば発酵完了。（一次発酵）
3. 2の生地を取り出し、12等分（1個約66g）にして切り口がないように丸め、布巾をかけて常温で15～20分程休ませる。（ベンチタイム）
4. 3の生地をとじ目を上にして麺棒を上下にかけ、15cm程の楕円形に伸ばす。向きを変えて横長に置き、上からしめながら巻き棒状にする。
5. 4の生地をウィンナーの2.5倍くらいの長さに伸ばし、端からウィンナーに巻きつけ、20mmのホテルパン2枚に並べる。
6. 5のホテルパンを【設定2】で予熱後、スタートボタンを押さずに、生地が2倍になるまで発酵させる。（仕上げ発酵）
7. 6に溶き卵をハケで塗り、少し乾いたら＜材料b＞をそれぞれ絞り（1個につき各5g）、【設定3】で予熱後、加熱する。
8. 加熱完了後、7のホテルパンを取り出し、パンを網の上のせて粗熱を取ってパセリを散らす。



調理ポイント

◆生地をこねる際に入れる仕込み水の温度は、季節（室温）によって調節すること。

■算出方法：定数-粉の温度（℃）=仕込み水の温度（℃）

■定数：春・秋40～45、夏35～40、冬45～50

◆作り方1で生地のコネ上がり温度が26～27℃くらいになるよう、仕込み水の温度を調節すること。

◆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。

フィンガーテストでは、生地の中心を軽く押さえ、押さえた部分がもとに戻らなければ発酵完了となる。

◆作り方5で生地をウィンナーに巻きつける際、あまり伸ばさないように巻くこと。