

ピタパン



◇ 材料		6個分
カメリヤ	80%	240g
バイオレット	10%	30g
グラハム粉(粗)	10%	30g
ドライイースト	2%	6g
砂糖	5%	15g
塩	1.7%	5g
水	62%	186g
ショートニング	3%	9g
合計	173.7%	521g

◇ 作り方 (10個分)	
1. ニーディング(29℃)	20分
2. 一次発酵	40分
3. 分割・丸め	85g×6個分
4. ベンチタイム	15分
5. 成型	☆
6. 仕上発酵	15分
7. 焼成	180~190℃ 7~8分 (オープン・オープン皿を) 200℃に予熱

参考例
として

・レタス ・ゆで卵 ・ハム
・きゅうり ・肉そぼろ ・トマトなど
出来上がったパンにお好みの
野菜などを入れてください。

- ◇ 製法
1. 分割・丸める
 2. ばんじゅうから生地を出して
そのままの状態ですぐ手で押えて
めん棒をかける。
 3. 生地の厚みは均一になるように
丸くする。
伸ばす大きさは13~14cm
程度の丸さにする。
 4. 仕上発酵は布取りする。
 5. 仕上発酵後にもう一度軽く
めん棒をかける。

Point パンがポケット状に膨れるように生地の扱いはやさしくする。