

# バターロール & シナモンロール

## 材料(バターロールで12個分)

日清 カメリヤ(強力粉).....300g  
 日清 スーパーカメリヤ  
 ドライイースト.....6g  
 砂糖.....40g  
 食塩.....5g  
 卵.....30g  
 バター.....45g  
 むるま湯.....175cc  
 溶き卵(塗り卵用).....適量  
 手粉(日清カメリヤ).....適量

## シナモンロール材料

シナモンシュガー.....大さじ1  
 溶かしバター.....適量  
 レーズン.....60g  
 アイシング.....60~70g



## 道具

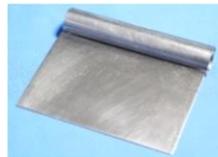
・温度計



・ボール



・スケッパー



・麺棒



・カード/ドレヅジ



・トレー/バット



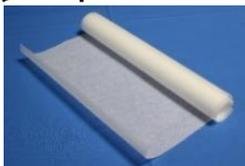
・厚布



・捏ね板/まな板



・シート



・ハケ



・はかり



# バターロール & シナモンロール



## 生地づくり

1. ボールに日清カメリヤ、イースト、食塩、砂糖を入れて混ぜる。卵、ぬるま湯を加えてなめらかになるまでこねる。
2. 1つにまとったら台の上に出して生地の端を持ち、叩きつけてはたたみこむようにこねる。
3. ある程度生地ができたならボールに戻し、バターを混ぜる。
4. バターがなじんだら、さらに叩いてこね上げる。こね上がり温度の目安は27℃～28℃。  
\* 生地を両手で延ばし広げて、薄い膜が出来るくらいにする。

## 第一発酵

5. 捏ねあがった生地は丸めて表面をきれいにしてボールに入れ、乾かないようにラップをかぶせる。温度約30℃、湿度75%のところで約1時間、約2.5～3倍に発酵させる。

## 指穴テスト

6. 発酵の状態をみる。  
指先と生地に粉をつけ静かに差し込んで抜く。  
  
\* 穴がそのまま残るのが理想的  
\* 指の穴がふさがる: 発酵不足  
\* 穴の周囲がしずむ: 過発酵

## 分割・丸め

7. 生地を45gに6個と、残り1個に分割して、それぞれ表面をきれいに丸める。

## ねかし(ベンチタイム)

8. 丸めた順に間隔をあけて並べる。生地が乾かないように厚手のフキンをかけて、小さい生地は約10分、大きい生地は約20分ねかせる。

## 形をつくる

9. 形づくり詳細は動画参照。

## 最終発酵

10. 天板に並べ、温度38～40℃くらいのところで、バターロールは約30分、シナモンロールは10～15分発酵させる。

## 焼き

11. 表面に卵をまんべんなくうすく塗り、バターロール、シナモンロールともに200℃のオーブンで約12～13分 焼く。

## シナモンロール仕上げ

12. 焼き上がったらすぐにアイシングをかける。