



低糖質 コッペパン

材料(7個分)

- オーツブランミックス 100g
- イースト 3g
- 甘味料 砂糖換算 7g分
- 塩 1g
- スキムミルク 2g
- 砂糖（発酵促進用） 2g
- モルトパウダー 0.2g
- 全卵 25g
- 無塩バター 15g
- ぬるま湯 95g

作り方

- 1)ミキシング
粉類を混ぜてから、仕込み水を入れて捏ねる。バターは途中で加える
- 2)一次発酵
35°C = 30~40分
- 3)分割、丸め
7等分(35g)に分割する
- 4)ベンチタイム
15分
- 5)成形
ガスを抜き、2~3つ折り成形
- 6)二次発酵
40°C = 25分 ドリユール
- 7)焼成
190°C = 10~11分