



材料

強力粉…………… 160g の1/2
イースト…………… 小さじ 1
卵…………… 20g
砂糖…………… 大さじ 1 と 1/2
水…………… 75cc～85cc

強力粉…………… 160g の1/2
塩…………… 小さじ 1/3
A バター…………… 15g

A の卵、B のバターは室温に戻しておく

ウインナー (目安 17cm) ……4 本
玉ねぎ…………… 20g (1/6 個)
B マヨネーズ…………… 適量
粗挽き胡椒…………… 適量
パセリ…………… 適量

ウインナーは油分水分をキッチンペーパーで拭き取る
玉ねぎはスライスしペーパー等で水気を切っておく

焼成の 10 分前までに
予熱 190℃ (電気) 180℃ (ガス) 開始



工程

計量

捏ね

一次発酵

ガス抜き・分割

ベンチタイム

成形

二次発酵

焼成

仕上げ

計量：計量の仕方
の別紙参照

30～35℃ 45 分～50 分
約 1.5～2 倍目安

10～15 分

30～35℃
30～35 分

電気 190℃ 8 分～14 分
ガス 180℃ 7 分～13 分



① 閉じ目を上にして満遍なくガスを抜き生地を平に伸ばす



② 生地に空気が入らないように手前からしっかり巻いて (A) 閉じ目を閉じます (B)



③ 手のひらを使って生地を上下に動かしながら (C) 均等の太さで 45cm まで伸ばします (D)



④ ウインナーに生地を自然な力で巻きつけ (E) 巻きおわりは外れないように生地の中に入れ込みます (F) 完成 (G)



ポイント：成形の時にきつく巻きすぎると二次発酵中に裂けるので注意



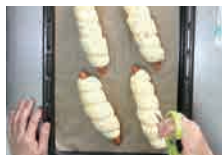
⑤ 包んだ生地をバランスよく天板に並べる

二次発酵

30～35℃
30～35 分



⑥ 生地がふっくらと一回り大きくなっている



⑦ 生地にハサミで 3 カ所ほど切り目を入れます



⑧ 玉ねぎをトッピングする



⑨ マヨネーズをかける

ポイント：焼成でマヨネーズが天板に落ちてしまうので多めにかける



⑩ 粗挽き胡椒をかける

焼成

電気 190℃
8 分～14 分
ガス 180℃
7 分～13 分

⑪ 完成後すぐにパセリをかける

