

# 松浦ドック → ごはんパン・イノシシ肉ソーセージを使用したもの

## 原材料

パン生地			トッピング	
[原料名]	[配合割合]	[計量例]	イノシシ肉ソーセージ	30本
強力粉	100%	1kg	※松浦市志佐町にある	
ごはん	50%	500g	「イノシシ加工所 不老の森」より	
水	63%	630ml	ケチャップ	適量
脱脂粉乳	3%	30g	マヨネーズ	適量
食塩	2%	20g	ドリール	
砂糖	5%	50g	※全卵（溶き卵）に水を加えたもの	
マーガリン	6%	60g	全卵	適量
ドライイースト	1.5%	15g	水	適量

## 製造工程

- ①強力粉・脱脂粉乳・食塩・砂糖を一緒にする。
- ②ドライイーストに少量の水を入れて溶かし、発酵を促してから①に入れる。
- ③残りの水を入れてこねる。
- ④マーガリンを入れてこねる。  
(生地を伸ばして薄い膜を作り、その膜が途中で破れることなく伸ばせれば良い。)
- ⑤ごはんを入れこねる。
- ⑥一次発酵 (参考：温度27℃、湿度75%、60分)
- ⑦ガス抜き
- ⑧二次発酵 (参考：温度27℃、湿度75%、30分)
- ⑨分割・まるめ (80g)
- ⑩ベンチタイム10分
- ⑪整形 (生地を2つに分け、12cm程度の棒状にし、その2つの両端を一緒にとめる。)
- ⑫発酵 (参考：温度38℃、湿度85%、40～50分)
- ⑬焼成前の整形



ア、ドリールを塗る



イ、ソーセージをのせる



ウ、ケチャップ・マヨネーズをかける

- ⑭焼成 (参考：上火190℃ 下火180℃ 約15分)
- ⑮完成



製造上の注意：実際使用される機械類では、ここで使用している機械類と設定等が異なる場合があります。状況に応じて調整してください。