

パンの生地の焼き上がり温度は 26°C~28°Cが良いとされています。

ホームベーカリーで生地を練り上げる際、モーターがかなりの熱を出し、練り上がり温度が相当上がるので、それを計算に入れなければなりません。

ホームベーカリーのモーターには約 9°C~10°C練り上がり温度を上げる作用がありますので夏場には冷水を使用します。

例えば冷水を使わないでホームベーカリーで焼くと

室温 25°C
粉の温度 25°C
水温 25°C

上記の場合平均が 25°Cでモーターからの温度が加わり約 34°C~35°Cになってしまいます。

(手で練る場合は体温でわずかの温度上昇しかありませんので上記の平均温度が理想ですが…)

ですから、ホームベーカリーで焼く場合、

室温と粉の温度と水温の平均の温度から 9°C~10°Cを足して頂いた温度が 26°C~28°Cになる様に水温で調整して頂く必要があります。

従って上記の例で説明いたしますと平均の温度が 17°C~18°C位になる様にす
る為に冷水を使わなければなりません。

室温 25°C
粉の温度 25°C
水温 3°C~5°C

冬場は室温や粉の温度が下がってきますので少し温めた水を使用する必要があり下記のようになります。(あくまでも例です。室温、粉の温度によって水温を決定してください。)

室温 17°C
粉の温度 15°C
水温 19°C~22°C

追記：ホームベーカリーのメーカーによってはモーターの発熱の度合いが異なってきます。室温、粉の温度、水温の平均が 17°C~18°Cになる様に水温で調整し、焼きあがった生地の温度を測ることによって何度上昇したかわかりますのでそれを基準にしてください。