

表面はつるんとしてきて、触ってみると張りがまだ残っています。
この生地は、指で触ってみて、へこんだままだと、発酵しすぎです。



若干少なめ（若め）の発酵で、クープを深めにいれて、火通りをよくして、焼くのがこのミルクハースのベストポジション。

ミルクハースは、乳糖がたくさん生地に含まれ、焼き色のつきやすいパンです。ですので、表面はしっかり焼き色がついているのに、中身にしっかり熱が通らないということが多いのです。

パンは、クープ（切れ目）を入れることによって、でんぷんにしっかり熱が通ります。でんぷんが熱分解することを、『 α 化』と呼びます。

でんぷんは、加熱されることによってはじめて分解されやすくなり、旨みや甘みを存分に引き出すことが出来るようになるのです。

そう。ミルクハースの味を100%発揮させるために、このクープは非常に大切な意味を持つのです。

このクープのタイミングがわかるようになっただけでも、ミルクハースの旨みを表現できる技術を得たといっても過言ではありません。



ほら、このとおり。深め！でも、若いとへちゃげないでしょう？
これが、発酵しすぎると、クープを入れたとたん、プシューッって凹んじゃいます。
でも、若すぎると、今度は、イーストの匂いも残った、食感の重たいパンになってしまいます。
ぎりぎりを見極めてくださいね。