

メロンパン



<<菓子パン生地>> メロンパン 10個分

強力粉	200g
薄力粉	50g
塩	2.5g
上白糖	50g
脱脂粉乳	8g
無塩マーガリン	25g
セミドライイースト金	5g
(ドライイースト金でも可)	
全卵	60g
水	85~95g

<<メロンパン上生地>>

上白糖	85g
無塩バター	45g
全卵	60g
薄力粉	160g
バニラオイル	少々

<<メロンパン上生地>>

(上生地はあらかじめ作って冷やしておく)

- ① 常温でやわらかくしておいたバター、上白糖、卵、バニラオイルをボールで混ぜる。
- ② ①に薄力粉をふるい入れる。
- ③ 均一に混ぜたらラップで包み、冷蔵庫で冷やしておく。

<<菓子パン生地>>

- ① マーガリン以外の材料を混ぜ合わせ、生地を一つにまとめていく。
- ② ある程度まとまってきたらさらに表面がなめらかになるまで5分ほどこねる。

- ③ マーガリンを練りこみさらに捏ね上げていく。



- ④ 15分ほどこね、つながりができ薄い膜状になったら、生地が乾燥しないようにして、35℃前後で約60分発酵する。

- ⑤ 生地を10個に分割し、軽く丸めてビニールなどをかけ、1分程度休ませる。

- ⑥ 生地を丸めながら、均等にガスを抜く。

- ⑦ とじ目を下にして上生地をかぶせ、上にスケッパーなどで線をつけ、グラニュー糖(分量外)を天板に並べる。



- ⑧ 生地が乾燥しないようにして、35℃前後で40分程度発酵させる。

- ⑨ 発酵が終わったら、180℃のオーブンで10分程度焼く。

