

辻調の楽しい食卓～編みパン☆ツOPP

<材料> (4個分)

生地

強力粉	150g
薄力粉	100g
グラニュー糖	40g
塩	4g
スキムミルク	10g
卵	50g
バター	40g
ドライイースト	
(予備発酵不要のもの)	4g
水	115g
サルタナレーズン	75g
アーモンドスライス	適量
あられ糖	適量
溶き卵	適量
油脂 (ショートニングなど)	適量



<作り方>

生地をこねる

- ① ボウルに強力粉、薄力粉を合わせてふるい入れ、グラニュー糖、塩、スキムミルクを加えて混ぜ合わせる。
- ② 人肌程度 (約 35℃) に温めた水にドライイーストを溶かし、卵を加えて混ぜ合わせる。
- ③ 1 に 2 を加え、手で混ぜ合わせる。
- ④ ひとかたまりになったら、生地をボウルから台に取り出し、手のひらで台に生地をこすりつけながらこねる。



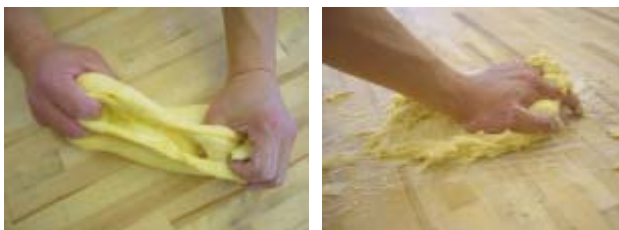
- ⑤ 生地に粘りが出てきたらひとつにまとめ、生地を持ち上げて台に叩きつけながらこねる。叩きつけたら手を離さずに生地を手前に引っ張り、半分に折り返す。これを繰り返してこねる。



- ⑥ 生地の一部を取り、破らないように両手でのばすと、膜のように薄くのびるようになったら、常温でやわらかくしたバターを生地にのせて包む。



- ⑦ バターと生地を引きちぎるようになじませ、再び台にこすりつけながらこねる。



- ⑧ バターが全体に混ざったら、5と同様にしてこねる。

- ⑨ 生地の一部を取り、破らないように両手でのばすと、膜のように薄くのびるようになったらサルタナレーズンを加え、生地を切るようにして混ぜ込む。



- ⑩ レーズンが生地全体に均一に混ざったら、生地を丸めて表面をなめらかにし、薄く油脂を塗ったボウルに入れ、ビニール袋に入れる。



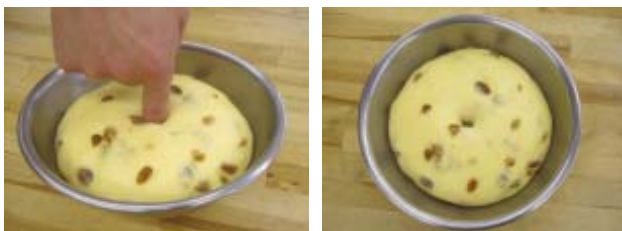
発酵

- ⑪ 25～30℃の場所で、生地を約 70 分発酵させる。



分割

- ⑫ 発酵の状態を確かめる。生地の表面を指で押さえ、跡がそのまま残る状態なら発酵完了。指の跡が戻るようなら発酵不足。指の跡の周りの生地が落ちるようなら発酵過剰。



- ⑬ 生地を台の上に出し、約 45g で 12 等分にする。



丸める

- ⑭ 生地を軽く押しつぶし、表面がなめらかに張るように丸め、反対側の生地をつまんで閉じる。生地の表面を指で押さえると、張りがあり、指の跡が戻るような状態がよい。



- ⑮ 布を敷いたオーブンプレートに並べ、ビニール袋に入れる。



ベンチタイム

- ⑩ 生地を常温で約 15 分休ませる。

成形

- ⑪ 生地を閉じ目を上にして台に出し、手で押さえて平らにする。上から手前に 1/3 折り、下からも 1/3 折る。さらに半分に折って合わせ目を押さえて閉じる。



- ⑫ 手で軽く転がして、約 10cm 長さの棒状にする。布を敷いたオーブンプレートに閉じ目を下にして並べ、ビニール袋に入れて約 5 分休ませる。
- ⑬ 閉じ目を上にして台に出し、手で押さえて平らにする。上から手前に 1/3 折って押さえ、さらに半分に折って合わせ目を押さえて閉じて棒状にする。



- ⑳ 手で転がし、両端が細くなるようにして、約 20cm 長さののばす。



- 21 閉じ目を下にして生地を川の字に 3 本並べ、下半分を三つ編にし、編み終わりはまとめてつまみ、しっかりとくっつける。



- 22 閉じ目が上になるようにして、上下を入れ変えて向きを 180 度変え、21 と同様にして三つ編にし、編み終わりはしっかりとくっつける。



- 23 閉じ目を下にして、油脂を塗ったオーブンプレートに並べる。



最終発酵

- 24 30～35℃の場所で、約 70 分発酵させる。

焼成

- 25 表面に溶き卵を塗り、あられ糖とアーモンドスライスを散らす。



26 200℃に温めたオーブンに入れ、約 15 分で焼き上げる。

27 焼き上がったらオーブンから取り出し、網の上に並べて冷めます。

