

メロンパン



調理時間

約2時間

カロリー

1333kcal(1台分)

材料

(1台分)

(パンベース)

無塩バター 10g

(A)

強力粉 85g

薄力粉 15g

ドライイースト 2g

砂糖 12g

塩 小さじ1/4g

(B)

卵 10g

牛乳 25ml

ぬるま湯(35度) 35ml

(メロン生地)

無塩バター 25g

砂糖 20g

卵黄 1/2個分

レモンの表皮(すりおろし) 1/4個分

牛乳 15~20ml

卵白(塗り卵用) 少々

グラニュー糖 少々

強力粉(打ち粉) 少々

(C)

薄力粉 50g

ベーキングパウダー 1g

作り方

- 1 ボウルにAを混ぜ合わせ、Bを加えゴムベラで大きくかき混ぜ、ひと固まりにし、手でよくこねる。
- 2 麺台に取り出し滑らかになるまでこね、バターを練り込み、さらに15分ほどこね丸く形を整え、バターを薄く塗ったボウルに入れ、ラップをして暖かい場所で40~60分ほど発酵させる。
- 3 メロン生地のバターと砂糖をすり混ぜ、卵黄、レモンの皮を混ぜ合わせ、Cを加え牛乳で固さを調節し生地をまとめ、ラップに包み冷蔵庫で休ませる。
- 4 (2)の生地の表面をやさしくおさえ、麺台に取り出し、表面を滑らかに丸め、乾いた布巾に挟

み、ラップをして20分ほど休ませる。

- 5 (4)のパン生地を正方形(縦18cm×横18cm)に麺棒で伸ばし、手前から巻き込み合わせ口をつまんで閉じ、2~3回転がして形を整える。
- 6 サランラップに打ち粉をして(4)のクッキー生地を挟み、長方形(縦15cm×横18cm)に伸ばし、上面のラップをはずし(4)のパン生地の合わせ口を上にしてのせ、ラップごとメロン生地を表に返し、ラップをはずし斜め格子に筋を入れ、ダッチオーブンに入れ乾燥しないようにして約40分ほど発酵させる。
- 7 発酵後、ハケで卵白を薄く塗りグラニュー糖をふりかけグリルに入れる。
- 8 ケーキ/パンモード(標準)を選択し、タイマーを18分に設定して点火する。消火後ダッチオーブンから取り出し網にのせて粗熱をとる。

メロンのスジは、パン生地まで届かないようにして、しっかり付けます。