シナモンロール



調理時間　約45分(発酵時間を除く)
カロリー　313kcal(1個分)

材料　(2個分)

(A)	
強力粉	100g
ドライイースト	小さじ1/3
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/4
溶き卵	大さじ1
溶かしバター	10g
牛乳	25ml
水	25ml
シナモンシュガー	小さじ2
(B)	
粉糖	大さじ2
水	大さじ1
打ち粉(強力粉)	適量

作り方

1. ボウルに入れAを入れて軽く混ぜる。溶き卵と溶かしバターを加えて混ぜ、牛乳と水を少しずつ加えながらよく混ぜる。
2. 粘りが出てきたら、打ち粉をふった台の上で前後にこねる。さらにたたきつけながらこね、弾力が出て、生地を広げた時に透けるくらい薄くのびる状態までにする。
3. 生地を丸め、ボウルに入れて乾燥しないようにラップをし、約30度の暖かい所で約1時間、発酵させる。
4. 生地が約1.5倍にふくらんだら、指に打ち粉をつけて生地にさし、指さのあとが戻らなければ、一次発酵終了。2等分にして丸め、ラップをして10分休ませる。
5. (4)をめん棒で10cm x 20cmの長方形にのばす。10cmの辺が手前にくるように生地をおき、上部1cmを残し、シナモンシュガーをふりかける。
6. 手前からくるくると巻く。左右のふちをとじ、巻き終わりをつまむようにとじる。包丁で3等分に切り、アルミカップにのせる。
7. バットに並べてラップをし、生地が1.5倍になるまで50分ほど二次発酵させる。ダッチオーブンに並べてグリルに入れる。
8. ケーキ/パンモード標準を選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後、ダッチオー

ブンから取り出して網にのせ、冷ます。Bをよく混ぜ合わせてアイシングをつくり、かける。

菓子パンも手づくりしましょう。親子でつくるのも楽しいですよ。