グリーンティーメロンパン



調理時間 約55分
カロリー 616kcal

材料 (2個分)

(A)	
ドライイースト	2g
砂糖	20g
ぬるま湯	20ml
(B)	
少し温めた牛乳	15ml
卵	20g
小さく刻んだバター	10g
(C)	
強力粉	90g
薄力粉	10g
塩	2g
(D)	
薄力粉	80g
抹茶	1g
ベーキングパウダー	1g
(クッキー生地)	
バター(常温)	25g
グラニュー糖	25g
溶き卵	30g
グラニュー糖(仕上げ用)	適量
打ち粉(強力粉)	適量

作り方

1. ボウルにAを入れて混ぜ、小さい泡が出てきたらB、Cの順に加えて混ぜる。生地がまとまったら、打ち粉をふった台の上で10分ほどこねる。
2. 表面がきれいになるように丸める。サラダ油(分量外)を薄く塗ったボウルに入れてラップをし、2倍になるまで一次発酵させる。
3. クッキー生地を作る。バターとグラニュー糖をすり混ぜ、溶き卵を少しずつ加えながら混ぜる。合わせたDをふるいながら加えてしっかり混ぜ、2等分にしてきれいに丸め、冷蔵庫で約25分寝かせる。
4. (2)を軽く押してガスを抜き、2等分にして丸め直す。ラップをして10分休ませる。

5 成形する。

6 ココットダッチオーブンにオーブン内網をセットしてオーブンシートを敷き、(5)を並べ、蓋をしてグリルに入れる。

7 「ココットダッチオーブン『ケーキ/パン強』」を選択し、タイマーを16分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。

8 ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。

ちょっと和風に抹茶味で楽しみましょう。