マロンパン

調理時間	約70分
カロリー	1366kcal

材料 (1台分)

(A)	
ドライイースト	3g
砂糖	10g
ぬるま湯	100ml
(B)	
少し温めた牛乳	20ml
バター(常温)	12g
(C)	
強力粉	200g
塩	3g
マロンペースト	120g
甘栗	100g
溶き卵	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を加えて混ぜる。さらにCを加えて混ぜ、生地がまとまったら、打ち粉をふった台の上で15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. (2)を軽く押さえてガスを抜き、2等分する。切れ目をつまんで丸め、ラップをして20分休ませる。それぞれをココットダッチオーブンの大きさに合わせてのばす。
4. 成形する。
5. ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(4)を合わせ目を下にして2本並べ、蓋をして6割の高さになるまで二次発酵させる。
6. 表面に溶き卵をハケで塗り、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。

秋の味覚がギュッと詰まった、甘いパンです。