

メロンパン(約 10 個分)

材料

強力粉	300g
ドライイースト	6g
塩	3g
砂糖	55g
卵	30g
生クリーム	30g
無塩バター	30g
ぬるま湯(30℃)	150cc

イラストや写真など



作り方

- (1) バター以外の材料をボールに入れ混ぜ、生地が手に付かなくなったら、バターを加えて混ぜる。
- (2) 表面が滑らかになるまで混ぜる。ホワイトパンズとは違い、まとまりづらいがしっかりと20分はこねる。
- (3) ラップして 40 分くらい1次発酵して、ガス抜き後10 個に分割し丸める。ベンチタイムをとる。
- (4) メロンの皮は 10 個に分けて丸めておく。(別紙参照)
- (5) 平に伸ばしたメロンの皮をかぶせ、包み込むようにパン生地をくるむ。
- (6) 浅いさらにグラニュー糖を入れ、メロンの皮の表面に転がしてまぶす。スケッパーやナイフで#形の模様をつける。
- (7) ダッチオーブンの中にパンを並べて、中火で 20~30 分焼く
- (8)

ポイント

ダッチオーブンの中に高さ 5cmの底上げネットを置き、その上にオープンシート敷いて、蓋をして、豆炭を上 16 個、下 16 個(180℃、中火)置いて予熱する。(底上げネットがない時は、アルミホイルを 4.5cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)
 バター、卵は室温に戻す。