

# メロンパン

2005年1月10日実施、講師: ユン 真奈美

## 材料: (6個分)

パン生地

強力粉 (Better for Bread) 200g (1+1/4 カップ)、ドライイースト 5g (小さじ1)、砂糖 30g (大さじ2)、塩 少々、牛乳 (全乳か2%) 1/2 カップ、卵 小1個 (小さいものがない場合は強力粉を1/4 カップ増やす) バター 20g (1/5 本)、

クッキー生地

バター 50g (約1/2 本)、砂糖 50g (大さじ3)、卵黄 1個分、小麦粉 15g、牛乳 小さじ1、薄力粉 100g 飾り

グラニュー糖 適宜

## 作り方:

### 1. パン焼き器でパン生地を作る

- パン焼き器に牛乳、卵、バターを入れる
- 強力粉を加え、塩を端の方に入れる (イーストの働きを弱めるため)
- 砂糖をまんべんなくふり入れ (イーストを育てるため)、最後にドライイーストを全体にかける
- パン焼き器のスイッチを入れて混ぜ、1時間50分発酵させる

### 2. クッキー生地を作る

- 薄力粉とベーキングパウダーを混ぜておく
- バターを室温に戻して、砂糖を3回に分けながらハンドミキサーで混ぜ入れる
- 牛乳と卵黄を混ぜ入れる
- 混ぜ合わせた粉を3回に分けて、切るように混ぜ入れる
- ポロポロになったら、手でまとめてラップに巻いて冷蔵庫で30分以上寝かす

### 3. パンを形成する

- 発酵したパン生地を調理バサミで6等分する
- 打ち粉をしながら少し引き延ばし、端を下に丸め込んで球状にする
- クリスコを薄く塗ったクッキーシートに並べて濡れ布巾をかけ、10分間のベンチタイムをおく
- もう一度打ち粉をしながら端を下に丸め込んで形成する (気泡ができたなら指でつぶす)
- クッキーシートに戻して濡れ布巾をかけ、暖かいところ (オープンなら華氏200度くらいで、ボールに水をはって蒸気をたてる) で50分ほど置いておく

### 4. クッキー生地でメロンの皮を作る

- クッキー生地を6等分して、2枚のサランラップに挟んで中央から麺棒で伸ばす
- 片面のサランラップを外して皿に盛ったグラニュー糖に付ける
- ナイフで生地を切り離さない程度に菱形の切れ目を入れる
- 反対側を下にしてパン生地にかぶせる

### 5. 仕上げ

- 華氏350度のオーブンで20分焼く

ベンチタイムを置いた後、餡子を詰め、表面に水で溶いた卵黄を塗ってごまを振りかけて焼けばアンパンになる。

パン生地の砂糖の量を半分に減らし、肉団子を詰めて蒸せば肉まんができる。