

ホームベーカリーでメロンパンを作ろう

はじめに・・・

自宅で簡単に手作りパンが楽しめる“ホームベーカリー”が、人気を集めています。今回は、皮はパリっと中はふんわり“メロンパン”の作り方ををご紹介します。

用意するもの



■材料：12個分

< A >

・強力粉	・・・	280g
・塩	・・・	小さじ1
・砂糖	・・・	大さじ2
・卵	・・・	1/2個
・バター	・・・	50g

< B >

・薄力粉	・・・	230g
・ベーキングパウダー	・・・	小さじ1

< C >

・バター	・・・	100g
・卵	・・・	1個
・バニラエッセンス	・・・	少々
・砂糖	・・・	80g
・水	・・・	150ml
・ドライイースト	・・・	小さじ1
・グラニュー糖	・・・	少々

【表記について】

小スプーン・中スプーン・大スプーン → ホームベーカリー付属の計量スプーンでの分量
 小さじ・大さじ → 市販の計量スプーンでの分量

【ご注意が必要な材料について】

ナッツ、ドライフルーツは、5ミリ角以下に切って投入してください。
 ローストしたナッツ、ハニーコートしたナッツは使用しないでください

作り方

1. 生地を作る（こね～一次発酵）

パンケースに羽根を取り付け、A → 水の順に材料を入れる。

イーストは、イースト容器に入れる。

パンケースを庫内にセットし、パン生地づくりのコース（こね～1次発酵まで）を選び、スタートを押す。

2. 皮作り

Cのバターをクリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。

とき卵を少しずつ加えて混ぜ、バニラエッセンスを加える。

Bをふるって3回に分けて加え、練らないようにさっくりと混ぜ合わせる。

まとめてラップに包み、冷蔵庫で 約20分休ませる。

3. 分割 丸め

1. の発酵が終われば生地を取り出し、12個に分割し、丸めて綿布をかけ、15～20分休ませる。（ベンチタイム）

4. 成形

3. の生地を軽く丸め直す。

2. の皮を12等分して丸め、円形にのばし、生地にかぶせるナイフで格子の筋をつけグラニュー糖をふりかける。

5. 二次発酵

パンと庫内に霧をふき、オーブンの発酵で、15～20分発酵させる。

6. 焼き上げ



190℃に予熱したオーブンに入れ、約15分焼く。

ワンポイント

予約は、ご使用にならないで下さい。

分量は、使用機種により異なりますので、取り扱い説明書をご参照下さい。

■ 関連商品

商品画像	
	<p>パナソニック 1斤タイプ 自動ホームベーカリー SD-BH102</p> <p>バラエティー豊かなパンが焼ける「全粒粉コース」、「メロンパンコース」、米粉20%パンもつくれます。</p>
	<p>パナソニック 1斤タイプ 自動ホームベーカリー SD-BM102</p> <p>「炊く」から「つく」まで自動でできる「もちコース」搭載。</p>

▶アドレスはこちら...

<http://www.komeri.com/howto/>