



トマトオレンジ ブールパン

「丸い」を意味するフランスのシンプルな食卓パン「ブールパン」に、フルーティなオレンジの酸味とトマトの爽やかな甘みをプラス。ドライオレンジとドライマトならではの濃厚な風味が引き立つよう、生地を切るように混ぜながら全体をふわっとまとめることで、食感に軽さを出しています。食べやすく、朝食にもおすすめのレシピです。

【材料】

<A>

水：200ml

強力粉：350g

砂糖：10g

塩：7g

ドライイースト（生イースト）：3g（10g）

ドライマト：（水気を抜いたもの。1cm 角に切る）45g

ドライオレンジ：（市販の 5mm カットのもの）65g

- 1 パンボウルにパドルを取り付ける。
- 2 <A> の材料を順にパンボウルに入れる。
- 3 ゴムべらなどで、材料を粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 4 パンボウルを庫内に取り付け、メニュー「AU：3」を選び、START / STOP ボタンを押す。
- 5 こね工程が終わり、運転が一時停止し表示時間が点滅したら、パンボウルを取り出す。
- 6 打ち粉をしたまな板の上などで、スクrapperを使って生地を 5cm 角程度にザクザクと切る。ドライマトとドライオレンジを全体に行き渡るように加えながら、生地をパンボウルにふわっと戻し入れる。
- 7 パンボウルをオープンに戻す。発酵工程が終わり、運転が一時停止し表示時間が点滅したら、パンボウルを取り出す。パン生地の表面に小麦粉をまぶして、オープンに戻す。
- 8 焼きあがってさらに焼き色をつけたい場合は、+ボタンで 5 分程焼き時間を追加し、START / STOP ボタンを押す。

※本レシピはデロンギのバングルメ ベーカーリー & コンベクションオープンを使ったレシピです。

監修：BEAVER BREAD 代表 割田健一