



ミルクチーズパン

牛乳がたっぷり入った、ふわっと口溶けのいい生地と、カリッとした表面の香ばしさのコントラストが楽しいパンです。表面をサクッと軽い食感に仕上げるには、焼成前に霧吹きをするのがポイント！

【材料】

牛乳：170g

バター：（室温に戻す）20g

強力粉：300g

砂糖：12g

塩：5.4g

ドライイースト：2g

シュレッドチーズ：300g

- 1 パンボウルにパドルを取り付ける。
- 2 チーズ以外の材料を記載された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「SE:9」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を使って生地を切るようにしながら、チーズを混ぜ込む。丸く成形して、生地をパンボウルに入れる。
- 7 ボウルごとオープンに戻し、START / STOP ボタンを押す。二次発酵工程が終わり、再度一時停止して表示時間が点滅したら、パンボウルを取り出して、表面に霧吹きを3吹きほど吹きかけて戻す。
- 8 焼きあがってさらにカリッと仕上げたい場合は、+ボタンで5分焼き時間を追加し、START / STOP ボタンを押す。

※本レシピはデロンギのパングルメ 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