



全粒粉栗パン

小麦をまるごと粉状にした全粒粉は、香ばしい風味と、食物繊維やビタミン、ミネラルなどの豊富な栄養素が魅力。そんな全粒粉パンに、旬の味、栗の渋皮煮を合わせました。茶色のグラデーションが秋らしく、切り分けたときにゴロツと出てくる栗の存在感がなんとも贅沢。麦本来の香ばしさの中に、ほっくりとした栗の甘みが引き立ちます。

【材料】

<A>

水：250ml

全粒粉：265g

強力粉：110g

砂糖：10g

塩：7g

ドライイースト（生イースト）：5.5g（20g）

栗の渋皮煮：113g（約6個分）

- 1 パンボウルにパドルを取り付ける。
- 2 栗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「AU：4」を選び、START / STOP ボタンを押す。
- 5 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。
- 6 パン生地の上にハサミで縦に切り込みを入れ、栗 113g（約6個分）を切り込みの中に入れてオープンに戻す。

※本レシピはデロンギのバングルメ ベーカリー & 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