



くるみとレーズンパン

パリっとした食感のハード系の生地に、ラム酒の風味漂うレーズン、コクのあるくるみがぎっしり！ 大人っぽい味わいで、レーズンのジューシーさとくるみの食感のバランスが楽しいパンです。薄くスライスして、チーズやバターをぬっていただくのがおすすめ。ワインのあるテーブルシーンにもよく合います。

【材料】

<A>

水：140ml

バター（室温に戻す）：15g

強力粉：250g

砂糖：5g

塩：5g

ドライイースト（生イースト）：2g(8g)

くるみ（粗く刻む）：50g

レーズン：60g※

※レーズンはボウルに入れ、熱湯を多めに注いで3分おき、水気をしっかり切る。保存瓶に入れ、レーズンより2cmくらい上の高さまでラム酒を注ぎ、1日以上おいたものを使用

- 1 パンボウルにパドルを取り付ける。
- 2 材料に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 一次発酵工程が終わり、運転が一時停止したら、パンボウルを取り出し、打ち粉をしたまな板の上などでパンに粉（分量外）をふる。
- 6 生地を成形し、パンに茶こしで粉（分量外）をふりかけて、クーブナイフで切り目を入れる。オープンシートを敷いたトレイにのせてオープンにセットし START / STOP ボタンを押す。
- 7 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、お好みでトレイを取り出し、卵1個、砂糖ひとつまみ、牛乳小さじ1を混ぜた卵液をパン生地の表面にぬり、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