赤ワインのカンパーニュ

水分に赤ワインを使って仕込んだ、 大人っぽい風味がふわっと広がるカンパーニュです。 はちみつの甘さと赤ワインの酸味が寄り添う生地、 そして中に入れたいちじくとくるみ…全てが好相性。 めん棒で作ったくぼみにより、 食感にもメリハリが。 サラミやおつまみと合わせる食事パンとしても、 ベリーのジャムなどと合わせるデザートパンとしても、 どちらにもよく合います。

[材料]

中種：水：85ml、 強力粉：190g、 はちみつ：7g、ドライイースト（生イースト）：1g(3g)

〈A〉

水：65ml

中力粉：180g

ライ麦粉：35g

塩：9g

ドライイースト：2g

赤ワイン：85ml

ドライいちじく：20g

くるみ：20g

1　材料を記載順にパンボウルに入れ混ぜメニュー「SE:1」で中種をつくり、庫内で 10～15 時間寝かせる。

2　〈A〉を記載された順に中種が入った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：6」を選び、 START ／ STOP ボタンを押す。

5　焼きあがりを見てさらに焼き色をつけたい場合は、 3 分以内にパンボウルを庫内に戻し＋ボタンで焼き時間を追加し、 START ／ STOP ボタンを押す。

～ポイント～

発酵工程が終わると、 運転が一時停止し表示時間が点滅します。 お好みでこの間にパンボウルを取り出し、パン生地の表面に小麦粉をまぶしたり、 めん棒でくぼみを作り、 オーブンに戻します（START ／ STOP ボタンを押す必要はありません）。

※本レシピはデロンギのパングルメ ベーカリー & コンベクションオーブンを使ったレシピです。

監修：BEAVER BREAD 代表 割田健一