レーズンくるみパン

調理時間 70分　カロリー 254kcal
※カロリーは1個分です。

材料(35個分)

バター	30g
レーズン	100g
くるみ	50g

下準備

【A】

小麦粉	80g
強力粉	170g
砂糖	20g
塩	小さじ1
インスタントドライイースト	10g
シナモン	小さじ1/2

【B】

卵	1個
水(卵と合わせて)	150cc

【照り用】

卵黄	1個分
牛乳	大さじ1

作り方

1. 【A】をボールに入れ、合わせた【B】を加えて混ぜる。生地がまとまったらバターを加え、なめらかになるまでよく練る。
2. 鍋に1cmの水を入れ大ラックをおき、ハイドームをして、**中火**で沸騰させる。蒸気が出たら火を止め、インセットサーバーに生地を入れ、ハイドームをして10 分間発酵させる。
3. 発酵した生地を軽くおしつぶしてガス抜きをして8等分にし、乾燥しないように濡れ布巾をかけて10分間ねかせる。
4. (3)を麺棒でのばしてガスを抜き、レーズンとくるみを置き端から巻いて形を整える。
5. 鍋に水300ccを入れ沸騰させ、お湯を捨て、クッキングシートを敷いて(4)を並べる。フタをして約8分間発酵させる。
6. (5)に卵黄と牛乳を混ぜたもので照りをつけ、予め熱しておいたハイドームをして**弱火**で15分間焼く。上下を返して10分間焼く。

Copyright (c) 2012 VitaCraft Japan Ltd. All rights reserved.