ミルクdeスイートパン生地

材料2人分(4個分)

〈種〉

強力粉……………………………200g
卵……………………………………1個
牛乳………………………………80ml
ドライイースト…………………15g

〈元種〉

A
- 無塩バター………………………50g
(室温におき、やわらかくしておく)
- 砂糖………………………………50g
- 食塩…………………………………3g
- スキムミルク………………………5g

B
- 強力粉……………………………50g
- 冷水………………………………20ml

作り方

〈種作り〉
種の材料をボウルに入れてこねる。粉っぽさが無くなり、生地がまとまってお餅と同じ硬さになったら平らにして軽くラップをかぶせ、室温もしくは温かい場所で一晩寝かせる。(26℃くらい)

〈元種作り〉
1. Aをボウルに入れ、へらでなめらかになるまですり混ぜる。

2. ①にBと種を加えてへらで合わせる。生地がまとまるまで約30分手でこねる。

3. 生地をスケッパーなどで4等分にし、丸める。

〈ポイント〉
- しっかりこねないと、ちゃんと膨らまなかったり失敗しやすいので、きちんとこねましょう。
- 「元種」に事前に発酵させておいた「種」を加えることで通常1時間程かかる1次発酵が30分程に短縮できます。
- 今回は、30分こねることで1次発酵となります。

表面はサクサクで、なかは牛乳たっぷりのソフトな食感

クッキーミルクパン

材料6個分

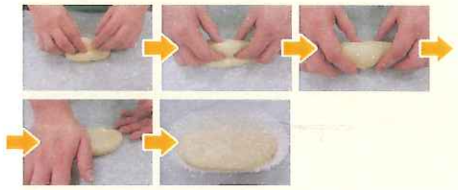
ミルクdeスイートパン生地………………6個

A
- 卵……………………………………1個(50g)
- 無塩バター……………………………50g
- グラニュー糖…………………………50g

薄力粉(ふるっておく)……………………50g
グラニュー糖……………………………適量

作り方

1. パン生地を裏返しにして手前から巻き込んで楕円形にする。巻き込み口を下にして軽く押さえて平らにし、型に入れる。



2. ①を天板にのせてラップをかぶせ、30~40℃くらいのぬるま湯を入れたボウルの上にのせて40分程2次発酵させる。その間にオーブンを180℃に設定して予熱をかける。
3. ボウルにAを入れ、へらで混ぜる。ある程度混ざったら薄力粉を加え、混ぜ合わせる。

4. 2次発酵が終了した②に③をかけ、グラニュー糖をふる。

5. 180℃に予熱したオーブンで15分焼く。途中焼き色を見て場所を変え、様子を見ながらきつね色になるまで焼く。焼き上がったら、天板ごと調理台に軽くたたきつけて(※)パンの蒸気をにがす。

〈ポイント〉
- 生地に牛乳が入っているのでソフトな食感になります。
- (※)焼き上がりに天板をたたきつけることによりパンの中の蒸気が逃げ、冷めてもパンがつぶれにくくなり、ふっくら仕上がります。

スポンジのようなふわふわ食感

ブルーベリークリームチーズパン

材料6個分

ミルクdeスイートパン生地………………6個
クリームチーズ…………………………150g
(室温におき、やわらかくしておく)
ブルーベリージャム………………………75g

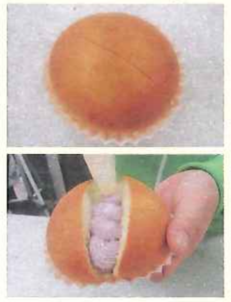
作り方

1. パン生地を軽くおさえて円形に平らにし、型に入れる。

2. ①を天板にのせてラップをかぶせ、30~40℃くらいのぬるま湯を入れたボウルの上にのせて40分程2次発酵させる。その間にオーブンを180℃に設定して予熱をかける。

3. 180℃に予熱したオーブンで15分焼く。途中焼き色を見て場所を変え、様子を見ながらきつね色になるまで焼く。
4. ボウルにクリームチーズ入れて練り、ジャムを加えてへらでなめらかになるまで混ぜ合わせ、しぼり袋に入れておく。

5. ③に切り込みを入れ、④をしぼり入れる。



〈ポイント〉
ジャムはラズベリージャムなど、お好みのものをお使いください。