

パン工房の職人がおしえる

おやつ定番 メロンパンをつくろう

講師/監修:川俣昇さん・渡部卓也さん(石窯パン工房 Pan De Park 逢店)

いつものメロンパン?…と手をのばすと、何だかちょっと色が違うし、香りも違う…割ってみるとクランベリーがたっぷり!! 口に運べば誰でも笑顔になってしまうようなふんわりベリー色のメロンパンのレシピを、「石窯パン工房 パン デ パルク 逢店」のお二人に教えていただきました。コツを覚えれば、家庭のオーブンでも上手に焼けますよ!



【作り方】

★クッキー生地をつくる

- 1 ボウルにAを入れ、ホイッパーで白くなるまで混ぜ合わせる。
- 2 混ぜ合わせたものに、全卵を少しずつ加えて混ぜる。
- 3 さらに薄力粉を加え、ざっくりと混ぜ合わせる。
- 4 粉気がなくなってきたら、フランボワーズパウダーを加え混ぜ合わせ、冷蔵庫で2~3時間冷やす。
- 5 よくこねながら40gに分割し、丸めておく。

★生地づくり・発酵

- 1 ボールにBを入れ混ぜ合わせる。
- 2 生地がまとまってきたら、ボールから出して台の上でこねる。【こね上げ温度:26℃】
- 3 台に数回たたきつけ手前から奥へと折り込む。生地が滑らかになるまで繰り返す。
- 4 生地を軽く手で押さえて平らにし、中央にドライクランベリーをのせ包み込むように丸める。
- 5 スクッパーを使い、半分に切り分けて上に重ねる作業を繰り返し、生地にベリーをなじませる。
- 6 ボウルに丸めた生地を入れ、ラップをして発酵させる。【一次発酵:30分】
- 7 生地が約2倍に膨らんだら、ガス抜きをする。指の跡がそのまま残れば一次発酵終了。

アドバイス

スムーズに作業ができるよう、クッキー生地は事前に作っておきましょう。余ったクッキー生地は、グラニュー糖を振ってオーブンで焼けば「ベリークッキー」として楽しむことができます。

ベリーベリーメロンパン

【材料】4人分16個

■クッキー生地

- ┌ 無塩バター……………150g
- A 上白糖……………180g
- └ 塩……………2g
- 全卵……………110g
- 薄力粉……………300g
- フランボワーズパウダー…7g
- グラニュー糖……………適量

■生地

- ┌ 超強力粉……………250g
- ┌ 強力粉……………250g
- ┌ きび砂糖……………20g
- ┌ ゲランド塩……………10g
- ┌ 脱脂粉乳……………10g
- B ドライイースト…12g
- ┌ 全卵……………25g
- ┌ 無塩バター……………25g
- ┌ ブルーベリー(缶詰)……………210g(シロップも含めて)
- └ 水……………200cc
- ドライクランベリー……………100g



焼き上がると全体が膨らむので、生地は十分に間を空けて天板に並べます。

★生地の切り分け→成型→最終発酵

- 1 生地を計量し、スクッパーを使い切り分ける(60g×16個)。
- 2 切り分けた生地は丸め、乾燥しないように布巾をかけて休ませる。【ベンチタイム:10分】
- 3 生地を丸め、上にクッキー生地をのせ、その表面にグラニュー糖をつける。
- 4 スクッパーを使い、格子模様をつける。
- 5 天板の上に並べ、40分間休ませる。約2~3倍に膨れたら発酵終了。

★焼き上げ

- 1 オーブンはあらかじめ180℃に設定し温めておく
- 2 温めておいたオーブンに生地を入れ、焼成する。【180℃・12分】