

パンを作ろう！

チーズベーグル と チーズクリームフルーツパン

★チーズベーグル



<材料> 6個分

◆ベーグル生地 6個 (3ページの①参照)

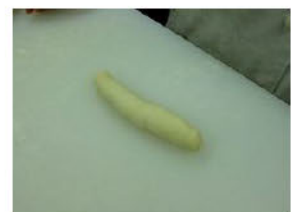
◆具材

ナチュラルチーズ…60g 溶けるチーズ…120g

はちみつ…水1リットルに大さじ1 (ゆでる時に使う)

<作り方>

1. チーズを1センチ角のサイコロ状に切る。
2. 台に軽く打ち粉をして、生地を伸ばして折りたたみ棒状にして、細長く伸ばす
4. 生地を平たく伸ばして、チーズを包み、ドーナツ状に丸める。
6. オーブンに湯せんをして、約30分 2次発酵させる。
7. 鍋に湯を沸かし、発酵した生地を15～30秒ゆでる。
8. 溶けるチーズをのせる。
9. オーブンを230～240度に温め、12～13分焼く。



★チーズクリームフルーツパン



<材料>6個分

◆具材 (3ページの②参照)

カリフォルニアレーズン…15g サルタナレーズン…45g (合わせて60g)
クランベリー…60g 煮リンゴ…6切れ チーズクリーム…120g

◆パン生地・・・6個分

強力粉…160g 薄力粉…40g 砂糖…30g 塩…3g
イースト…7g マーガリン…24g 練乳 (コンデンスミルク) …10g
卵…40g 水…90g (卵+水=130g)

<作り方>

1. 台に軽く打ち粉をして、パン生地のガス抜きをして丸める。
2. 麺棒で楕円形に伸ばし、レーズン、クランベリーを並べ、生地を丸めて棒状にする。
3. 結ぶように丸めて、アルミホイルの型にのせる。
4. オーブンに湯せんをして、約1時間2次発酵させる。
5. 発酵したら、煮リンゴをのせ、クリームをしぼる。
6. 230度くらいのオーブンで約10分焼く。



①

◆ベーグル生地 6~7個分

強力粉…200g 砂糖…6g 塩…4g 生クリーム…20g

イースト…5g 水…100cc

※種…20g (抜いたときは水を増やす)

※種 出来上がり 600g

イースト…1g むるま湯…100cc 砂糖…20g

はちみつ…2g レースン…50g

1日目 材料を全て溶かす。密閉容器で1晩ねかす。

2日目 こして、同量の粉を混ぜる。

外で1時間発酵。冷蔵庫で1晩発酵。

3日目 同量の粉と水を混ぜる。外で1晩発酵させる。



2日目



3日目

②

◆チーズクリームパン 具材の準備

・レースン

レースン (カリフォルニア 15g・サルタナ 45g) は合わせて、熱湯に10分つけて戻し、しっかり水気を切る。

・クランベリー

クランベリー50g、白ワイン25cc、グラニュー糖10gで煮る。

・煮リンゴ (1個で24切れ作れます)

リンゴ1個をたて8つ切りにして、1切れを3つに切る。

切ったリンゴをフライパンで焼いて、グラニュー糖45gを加えとけたら、リンゴジュース (果汁100%) 50g加え、弱火で15分煮る。

・チーズクリーム

牛乳…50g グラニュー糖…10g 薄力粉…4g バター…4g

卵黄…1/2個 (8g) クリームチーズ…75g

①卵黄に砂糖半分と薄力粉を入れて混ぜる。

②鍋に牛乳と残りの砂糖を入れて沸騰直前まで温める。

③①を混ぜながら②の半分を少しずつ加える。

④残りの②に③を戻して火にかけ、とろみがつくまで混ぜバターを入れる。

⑤④を冷まして、やわらげたクリームチーズと混ぜ合わせる。