

ジャーマンポテトブレッド

調理時間の目安
約126分



【材料(6個分)】

- (a) 小麦粉(強力粉)…………… 160g
砂糖…………… 4.5g(小スプーン1/3弱)
塩…………… 2g(小スプーン1/3強)
あらびき黒こしょう……………
…………… 2g(小スプーン2/3強)
- 水…………… 100mL
サラダ油…………… 大さじ1
ドライイースト(顆粒状で予備発酵
不要の物)…………… 2g(小スプーン2/3強)
- じゃがいも…………… 1個(約200g)
粒マスタード…………… 20g
マヨネーズ…………… 50g
牛乳…………… 大さじ2
ガーリックパウダー…………… 小さじ1/4
塩…………… 少々
あらびき黒こしょう…………… 少々
ベーコン(3mm幅に切る)…………… 40g
- サラダ油(塗り用)…………… 大さじ1
粉チーズ…………… 大さじ1
ピザ用チーズ…………… 20g
あらびき黒こしょう…………… 少々
- (b)

【作りかた】

1. じゃがいもをラップで包み、テーブルプレートにのせ[10根菜]で加熱する。あら熱が取れたら皮を除き、つぶす。⑥を混ぜる。
2. テーブルプレートを取り外し、パンケース台をセットする。
3. パンケースにパン用羽根をセットし、②を入れ、水・サラダ油を回しながら入れる。
4. 投入器のイースト投入口にドライイーストを入れ、パンケースの上にセットする。
5. パンケース台の上にパンケースをセットし、ロックしてドアを開け、[手作り][114丸パン][1]で[ねり]と[1次発酵]をする。
6. 終了音が鳴ったら、すぐにパンケースを取り出し、投入器を取り外す。
7. パンケースをふせて生地を取り出し、手でかるく押してガス抜きをする。
8. 生地を6分割し、丸め直し、ぬれ布巾をかけて、10分間休ませる。
9. とじ目を上にして、12cm位の円に広げ、1の1/6量をのせ、包む。
10. とじ目を下にして、オープンシートを敷いた黒血にのせて、ラップまたはぬれ布巾をかける。
11. 加熱室からパンケース台を取り出し、テーブルプレートにセットする。
12. 10の黒血を下段にセットし、ドアを閉め、[手作り][114丸パン][2]仕上がり調整[弱]で[2次発酵]させる。
13. 発酵後、黒血を取り出し、ドアを開け、[オープン][予熱有][1段][15~20分]で予熱する。
14. 予熱終了音が鳴ったら、13にサラダ油をぬり、粉チーズをふりかける。
15. はさみで天面中央に十字の切り込みを入れる。切り口にチーズをのせ、黒血を中段にセットして焼く。
16. 焼き上がったら、あらびき黒こしょうをふりかける。