



クランベリー チーズクリームパン

調理時間の
目安
約**130分**

材料(6個分)

- ① 小麦粉(強力粉)……………150g
 ブラウンシュガー……………18g(大スプーン1 1/3弱)
 塩……………1.5g(小スプーン1/4)
 無塩バター……………20g
 卵(溶きほぐす)……………1/2個分
 水……………70ml
 ドライースト(顆粒状で予備発酵不要の物)
 ………………3g(小スプーン1)
- ② クリームチーズ……………100g
 砂糖……………30g
 コンスターチ……………小さじ1
 クランベリー(ドライ)……………50g
 卵(溶きほぐす)……………1/2個分
 塩……………少々
 アーモンドスライス……………20g
 粉砂糖……………適量

下準備

- クランベリー(ドライ)は、湯通しし、キッチンペーパーで水気を除いておく。

作りかた

- 1 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。
- 2 パンケースにパン用羽根をセットし、①を入れ、卵・水を回しながら入れる。
- 3 投入器のイースト投入口にドライーストを入れ、パンケースの上にセットする。
- 4 パンケース台の上にパンケースをセットし、ロックしてドアを閉め、**成形パン**→**丸パン**→**ステップ1(ねり~1次発酵)**でねりと1次発酵をする。
- 5 ポウルに②・クランベリーを入れ、合わせる。
- 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、直径12cmに広げ、中央に5の1/6量をのせ、包む。
- 10 オープンシートを敷いた黒皿に並べ、ラップ・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、テーブルプレートをセットする。
- 12 10の黒皿を下段にセットし、ドアを閉め、**ステップ2(2次発酵)**で2次発酵をする。
- 13 発酵後、黒皿を取り出し、ドアを閉め、**ステップ3(予熱~焼き)**で予熱をする。
- 14 予熱終了音が鳴ったら、13に卵を塗り、アーモンドスライスをのせ、黒皿を中段にセットして焼く。
- 15 あら熱が取れたら、粉砂糖をふる。