

## 材料(8個分)

小麦粉(強力粉) ……240g
砂糖 ……28g(大スプーン2)
塩 ……3g(小スプーン1/2)
無塩バター ……35g
水 ……40ml
卵(溶きほぐす) ……1/2個分
牛乳 ……90ml
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要の物) ……4g(小スプーン1/3)
卵(溶きほぐす) ……1/2個分
塩 ……少々
中華麺(蒸し) ……300g
玉ねぎ(幅5mm) ……80g
人参(せん切り) ……60g
ピーマン(幅5mm) ……60g
コンソメ(顆粒) ……小さじ1
水 ……大さじ1
ロースハム(幅5mm) ……40g
ウインナー(斜め薄切り) ……50g
バター ……10g
トマトケチャップ ……150g
パセリ(乾燥) ……適量

## 作りかた

### パン生地

- 1 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 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、**①**を入れ、**⑥**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、ロックしてドアを閉め、**成形パン**→**バターロール**→**ステップ1(ねり~1次発酵)**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8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、手前から巻き、とじ目をとじる。
- 10 生地を転がして15cm位のばす。とじ目を下にして、クッキングシートを敷いた黒皿にのせる。
- 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に塗り卵を塗り、黒皿を中段にセットして焼く。

### ナポリタン

- 15 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 16 ビニール袋(市販)に**③**を入れ混ぜ合わせる。
- 17 16の麺と野菜を袋から取り出し、脚を閉じたグリル皿にのせ、その上にロースハム・ウインナーものをのせる。
- 18 グリル皿ふたをセットしふたの蒸気取り入れ口をスチーム噴出口に合わせるようにしてテーブルプレートに置き、**焼き蒸し・いため物**→**いため物**→**焼きそば**で加熱する。
- 19 加熱後、バターをのせ、溶かしながら混ぜる。トマトケチャップを加え混ぜる。
- 20 14に切り込みを入れ、間に19を挟み、パセリをふる。



## ナポリタンドック

調理時間の  
目安  
約**130分**

