



メニュー

手動オープン

設定温度の目安
160℃

使用付属品



材料（1個分）

〈パン生地〉

A 小麦粉(強力粉)	150g
砂糖	10g
塩	2g
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)	3g

バター 12g

ぬるま湯 100mL

〈クッキー生地〉

バター(室温に戻す) 50g

砂糖 40g

卵(溶きほぐす) 1/2個

バニラエッセンス 少々

小麦粉(薄力粉) 110g

グラニュー糖 適量

作り方

- クッキー生地のバターはハンドミキサーで白っぽくなるまでよくねり、砂糖を加えてさらによく混ぜる。
- 卵を加えてクリーム状になるまでよく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- 小麦粉をふるいながら加えてさっくりと混ぜ、ラップで包み、冷蔵庫で休ませておく。
- ポリ袋に**A**を入れて軽く混ぜ、ぬるま湯とバターを入れ、約10分間十分にこねる。
- こね上がったらポリ袋に入れたまま室温に置き、一次発酵させる（目安は生地が1.5倍）
- 一次発酵後、打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台に、生地をのせ、手でかるく押して中のガスを抜く。
- 生地を手のひらか、のし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけて、生地の温度が下がらないようにして約20分間休ませる（ベンチタイム）
- 3**のクッキー生地をラップの間に挟み、中心部分を厚めになるように20cmの円形にのぼし片面にグラニュー糖をまぶし、手で押さえてクッキー生地に密着させる。
- 7**のパン生地に、**8**のクッキー生地をグラニュー糖の面を上にしてかぶせ、底を折りたたみ、オープンシートを敷いた平皿の上にのせる。
- 生地の上に、ラップをかけて、室温で二次発酵させる（目安は生地が1.5倍）
- 二次発酵後、カード（またはパレットナイフ）で生地を押さえつけるようにしてすじをつける。
- 「メニュー」の「手動オープン」「160℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約35～45分焼く。

対象機種：N100Tシリーズ