



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〉

<b>A</b>	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、ラップが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の円形にのば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。