

キャラメルアップルブレッド



調理時間の目安
約126分

【材料(2個分)】

- 小麦粉(強力粉)……………150g
- 小麦粉(薄力粉)……………30g
- 砂糖……………18g(大スプーン1¹/₃弱)
- 塩……………3g(小スプーン1¹/₂強)
- 無塩バター……………40g
- 卵(溶きほぐす)……………1¹/₂個
- 牛乳……………100mL
- ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要の物)……………3g(小スプーン1強)
- りんご(7mm厚くし形切り)…1個
- 砂糖……………大さじ1
- レモン汁……………小さじ1
- 市販のキャラメルシロップ…30g
- くるみ(5mm角に切る)…30g
- 〈キャラメルカスタードクリーム〉
- 卵黄……………1個
- 砂糖……………15g
- 小麦粉(薄力粉)……………15g
- 牛乳……………100mL
- 市販のキャラメルシロップ…30g
- 卵(塗り用)(溶きほぐす) 適量
- グラニュー糖……………小さじ2
- 市販のキャラメルシロップ…適量

【作りかた】

1. 耐熱容器に⑥を入れ、ラップをかけて、**レンジ** **500W** **約4分**で加熱する。粗熱が取れたら

- 水気を切り、③を混ぜる。
- 2. 耐熱容器に②を入れ、白っぽくなるまですり混ぜる。薄力粉をふるい入れ混ぜ、牛乳を加えて混ぜる。
- 3. 2にラップをかけて、**レンジ** **500W** **約1分30秒**で加熱し、均一に混ぜる。
- 4. 再びラップをかけて、**レンジ** **500W** **約1分**で加熱し、キャラメルシロップ混ぜる。クリームにラップを密着させてかけ、冷ます。
- 5. 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。
- 6. パンケースにパン用羽根をセットし、②を入れ、卵・牛乳を回しながら入れる。
- 7. 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。
- 8. 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、**手作り** **114丸パン** **1**で**ねり**と**1次発酵**をする。
- 9. 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。

- 10. 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。
- 11. 生地を2分割し、丸め直し、ぬれ布巾をかけて、10分間休ませる。
- 12. とじ目を上にして、めん棒で12×20cmの長方形にのばし、オープンシートを敷いた黒血に並べる。
- 13. 4をほぐし、半量ずつ生地の上のせ、周囲1cmを残して広げる。さらに1を半量ずつのせて、ラップ・ぬれ布巾をかける。
- 14. 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。
- 15. 13の黒血を下段にセットし、ドアを閉め、**スチームオープン** **(発酵)** **予熱無** **1段** **40℃**で**2次発酵**する(給水タンクに水は入れない)。
- 16. 発酵後、黒血を取り出し、ドアを閉め、**オープン** **予熱有** **1段** **200℃** **15~18分**で予熱する。
- 17. 予熱終了音が鳴ったら、16に卵を塗り、グラニュー糖・キャラメルシロップのをせ、黒血を中段にセットして焼く。