

*パンメニューには付属のベーカリー機能用スプーンで計量した分量を記載しています。



予熱9分
加熱時間の目安
約18分

栗くりパン

ローカロリー

★材料(8個分)★

①	小麦粉(強力粉) ······	225g
	砂糖 ······	40g(大スプーン3弱)
	ココア ······	25g
	塩 ······	4g(小スプーン2/3弱)
	無塩バター ······	15g
	卵(溶きほぐす) ······	約1/3個
	水 ······	140ml
	ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの) ······	4g(小スプーン1 1/3)
	マロンあんまたはこしあん(市販品) ······	240g(生地1個につき30g)
	栗の甘露煮(市販品) ······	8個
	けしの実 ······	適量

★作りかた★

- ① 給水タンクに満水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、卵・水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 → スイートロール → 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、投入器を取り出す。
- ⑦ 打ち粉をしたのし台に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 生地をスッパー等で8等分し、丸め直し、ラップやぬれぶきんをかけて10分休ませる。
- ⑨ 8をめん棒で直径8cmにのばし、あんを中央にのせ、栗の甘露煮を入れて包み、栗の形にする。
- ⑩ 9の表面に卵(分量外)をはけでぬり、けしの実をつけてナイフで中央に切り込みを入れる。
- ⑪ オープンシートを敷いた黒皿に並べ、ラップやぬれぶきんをかける。
- ⑫ 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。
- ⑬ 11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。
- ⑭ 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。
- ⑮ 予熱終了音が鳴ったら、黒皿を中段にセットして焼く。