

材料(4個分)

ほうれん草	80g
小麦粉(強力粉)	180g
砂糖	9g(大スプーン1/2強)
塩	2g(小スプーン1/3)
無塩バター	10g
牛乳	130ml
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)
市販のホワイトソース缶	120g
ベーコン(幅5mm)	40g
塩	少々
ナチュラルチーズ	50g

作りかた

- ほうれん草は洗って軽く水気をきり、根元の太い物は十文字に切り込みを入れる。
- 葉先と根元を交互にしてラップでぴったり包む。
- 葉・果菜の下ゆでで加熱し、あら熱を取り、幅3cmに切る。
- 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。
- パンケースにパン用羽根をセットし、④を入れ、牛乳を回しながら入れる。
- 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。

- 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**→**ジャーマンポテトブレッド**→**ステップ1(ねり〜1次発酵)**でねりと1次発酵をする。
- ボウルに⑥・③を入れ合わせる。
- 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。
- パンケースをぶせて生地を取り出し、手でかるく押してガス抜きをする。
- 生地を4分割し、丸め直し、ぬれ布巾をかけて、10分間休ませる。
- とじ目を上にして、めん棒で直径15cmの円形にのばし、⑧の1/4量をのせ、手前と奥の生地を中央で合わせてしっかりとじる。
- オーブンシートを敷いた黒皿に並べ、ラップ・ぬれ布巾をかける。
- 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。
- 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。
- 予熱終了音が鳴ったら、⑬に2本切り込みを入れ、ナチュラルチーズをのせ、黒皿を中段にセットして焼く。



ほうれん草のグラタンパン

調理時間の目安 約**130分**