



作りかた

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
2. 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。
3. 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。
4. 小麦粉をふるいながら加えて木しゃもじでさっくりと混ぜ、ラップで包み、冷蔵庫で休ませておく。
5. ボウルにAとドライイーストをふるい入れ、ぬるま湯を加えて手でかるく混ぜ、バターを少しずつ加え、よく混ぜてひとまとめにする。
6. 生地がベトつかなくなり、ボウルからくると離れるまでよくこね、台にたたきつけてのばしたり、半分に折って押ししたりしながら約15分こね、生地を丸める。

手動

オープン

150℃

加熱：23～29分

予熱：約4分

使用付属品



黒皿 下段



給水タンク 満水

カロリー

589kcal

塩分

1.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	3個分
<パン生地> A 小麦粉(強力粉)	150g
<パン生地> A 砂糖	10g
<パン生地> A 塩	2g
<パン生地> ドライイースト	3g
<パン生地> ぬるま湯(約40℃)	100mL
<パン生地> バター(室温に戻す)	12g
<クッキー生地> バター(室温に戻す)	50g
<クッキー生地> 砂糖	40g
<クッキー生地> 卵(溶きほぐす)	1/2個
<クッキー生地> バニラエッセンス	少々
<クッキー生地> 小麦粉(薄力粉)	110g
<クッキー生地> グラニュー糖	適量

メロンパンのコツ

ベンチタイム中や予熱中に生地が乾燥しないように

生地表面が乾燥するとふくらみが悪くなります。ラップかふきんをかけたり、表面に霧を吹きます。

切り分けるときは

すじに沿ってパン切りナイフで小分けに切ると食べやすいでしょう。

7. バター（分量外）を薄く塗ったボウルに⑥を入れ、黒皿にのせて下段に入れスチームオープン発酵 1段 40℃ 40～60分 で1次発酵をする。

8. ④のクッキー生地を3等分し、ラップの間に挟み、中心部分を厚めになるよう12cmの円形にのばし片面にグラニュー糖をまぶし、手で押さえて生地に密着させる。



9. ⑦の生地が2～2.5倍に発酵していれば十分。（指に小麦粉（分量外）をつけ、生地中央を刺してみ、指の穴がそのまま残る状態。）

10. 打ち粉（強力粉・分量外）をしたのし台に、ボウルをふせて生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。

11. 生地をスケッパー（または包丁）で3個（1個約88g）に切り分ける。手でちぎると生地が傷んでふくらみが悪くなる。

12. 生地のひとつひとつを手のひらか、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分休ませる。（ベンチタイム）



13. ⑫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黒皿にのせる。



14. ⑬を**下段**に入れ、給水タンクの水を捨て **スチームオープン発酵 1段**

40℃ 25～36分 で2次発酵する。（「給水」表示が出ることもあっても、そのまま発酵させる。）終了音が鳴ったら発酵具合を確認し、1.2～1.5倍になれば発酵は十分。

15. 発酵後、黒皿とテーブルプレートを取り出し **オープン 予熱有 1段**

150℃ 23～29分 で予熱をする。

16. ドレッジ（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。



17. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑯を**下段**に入れ、加熱する。
