黒糖クルミパン



調理時間　約1時間40分
カロリー　1660kcal(1台分)

材料　(6個分)

バター	15g
クルミ(ロースト)	50g
溶き卵	少々
(A)	
強力粉	170g
薄力粉	30g
ドライイースト	4g
黒砂糖	20g
塩	3g
(B)	
卵	30g
ぬるま湯(35度)	100ml
(C)	
バター	15g
黒糖(粉末)	30g
(アイシング)	
(D)	
粉砂糖	25g
水	小さじ1/2

作り方

1. ボウルにAを混ぜ合わせ、Bを加えゴムベラで大きく混ぜ、ひとまとめにしてよくこねる。
2. 麺台に取り出し滑らかにこねバターを練り込みさらに15分ほどこねる。生地を丸くまとめ合わせ口を下にして、サラダオイルを薄く塗ったボウルに入れラップをかけ暖かいところで40分ほど発酵させる。
3. (2)の生地の中央をやさしくおさえてガスを抜き、外側の生地を中心に入れ込み、表面を滑らかにして丸く形を整え、合わせ口を下にして乾いた布巾の間にのせ、乾燥しないようにその上から固く絞った布巾をかけ、20分ほど休ませる。
4. (3)の生地を四角(横18cm×縦25cm)に麺棒で伸ばしCを塗り、クルミを散らし手前から巻き、巻き終わりを指でつまんで閉じ、軽く転がし6等分に切る。
5. (4)の切り口を上にしてダッチオーブンに並べ、乾燥しないように20分ほど発酵させた後、塗り卵をして蓋をし、グリルに入れる。

6 ケーキ/パンモード(標準)を選択し、タイマーを18分に設定して点火する。消火後グリルから取り出し網にのせ、冷めたところでDをよく混ぜ合わせ、スプーンでアイシングする。

バターは室温に戻す。クルミは粗く刻む。ダッチオーブンにオーブンシートを敷く。Cを合わせすり混ぜる。

パンの発酵は、季節や気温により変わるため、生地の発酵具合で時間を加減します。