メロンパン



調理時間　約2時間
カロリー　1333kcal(1台分)

材料　(1台分)

(パンベース)	
無塩バター	10g
(A)	
強力粉	85g
薄力粉	15g
ドライイースト	2g
砂糖	12g
塩	小さじ1/4g
(B)	
卵	10g
牛乳	25ml
ぬるま湯(35度)	35ml
(メロン生地)	
無塩バター	25g
砂糖	20g
卵黄	1/2個分
レモンの表皮(すりおろし)	1/4個分
牛乳	15～20ml
卵白(塗り卵用)	少々
グラニュー糖	少々
強力粉(打ち粉)	少々
(C)	
薄力粉	50g
ベーキングパウダー	1g

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かき混ぜ、ひと固まりにし、手でよくこねる。
2. 麺台に取り出し滑らかになるまでこね、バターを練り込み、さらに15分ほどこね丸く形を整え、バターを薄く塗ったボウルに入れ、ラップをして暖かい場所で40～60分ほど発酵させる。
3. メロン生地のバターと砂糖をすり混ぜ、卵黄、レモンの皮を混ぜ合わせ、Cを加え牛乳で固さを調節し生地をまとめ、ラップに包み冷蔵庫で休ませる。
4. (2)の生地の表面をやさしくおさえ、麺台に取り出し、表面を滑らかに丸め、乾いた布巾に挟

み、ラップをして20分ほど休ませる。

5 (4)のパン生地を正方形(縦18cm×横18cm)に麺棒で伸ばし、手前から巻き込み合わせ口をつまんで閉じ、2〜3回転がして形を整える。

6 サランラップに打ち粉をして(4)のクッキー生地を挟み、長方形(縦15cm×横18cm)に伸ばし、上面のラップをはずし(4)のパン生地の合わせ口を上にしてのせ、ラップごとメロン生地を表に返し、ラップをはずし斜め格子に筋を入れ、ダッチオーブンに入れ乾燥しないようにして約40分ほど発酵させる。

7 発酵後、ハケで卵白を薄く塗りグラニュー糖をふりかけグリルに入れる。

8 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。消火後ダッチオーブンから取り出し網にのせて粗熱をとる。

メロンのスジは、パン生地まで届かないようにして、しっかり付けます。