

マロンパン



調理時間

約70分

カロリー

1366kcal

材料

(1台分)

(A)

ドライイースト 3g

砂糖 10g

ぬるま湯 100ml

(B)

少し温めた牛乳 20ml

バター(常温) 12g

(C)

強力粉 200g

塩 3g

マロンペースト

120g

甘栗

100g

溶き卵

適量

打ち粉(強力粉)

適量

作り方

- 1 ボウルにAを入れて混ぜ、小さい泡が出てきたらBを加えて混ぜる。さらにCを加えて混ぜ、生地がまとまったら、打ち粉をふった台の上で15分ほどこねる。
- 2 表面がきれいになるように丸める。サラダ油(分量外)を薄く塗ったボウルに入れてラップをし、2倍になるまで一次発酵させる。
- 3 (2)を軽く押さえてガスを抜き、2等分する。切れ目をつまんで丸め、ラップをして20分休ませる。それぞれをココットダッチオーブンの大きさに合わせてのばす。
- 4 成形する。
- 5 ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(4)を合わせ目を下にして2本並べ、蓋をして6割の高さになるまで二次発酵させる。
- 6 表面に溶き卵をハケで塗り、蓋をしてグリルに入れる。
- 7 「ココットダッチオーブン『ケーキ/パン強』」を選択し、タイマーを16分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。
- 8 ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。

秋の味覚がギュッと詰まった、甘いパンです。