

バニラパン



調理時間

1時間40分（発酵時間含む）

カロリー

512kcal

材料

(2人分)

牛乳	150ml
バニラビーンズ	1/2本
(A)	
強力粉	200g
インスタントドライイースト	4g
砂糖	15g
塩	2g
無塩バター	15g
打ち粉（強力粉）	適宜

作り方

- 1 鍋に牛乳とバニラビーンズを入れ、人肌に温めておく。
- 2 ボウルに(A)を入れて混ぜ合わせ、(1)を加えて混ぜ合わせ練る。
- 3 (2)がまとまったら無塩バターを入れ、さらによく混ぜ、打ち粉（強力粉）をふった台の上で、生地がなめらかになるまでよく練る。
- 4 (3)を薄くバター（分量外）を塗ったボウルに入れてラップをし、温かいところで40分ほど、生地が倍くらいの大きさになるまで一次発酵させる。
- 5 (4)を軽く押さえてガス抜きをし、8等分して丸め、布の上に並べる。硬く絞ったふきんをかけ、ラップをして15分休ませる。
- 6 (5)をなめらかになるように丸め直し、ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷き、その上に並べる。
- 7 (6)に硬く絞ったふきんをかけ、温かいところで30分ほど、生地が1.5倍くらいの大きさになるまで二次発酵させ、蓋をしてグリルに入れる。
- 8 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15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。
- 9 ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱を取る。