

どんぐりぱんレシピ

どんぐりGSシリーズ
第2弾!
どんぐりむらの
ぱんやさん



親子で、どんぐりぱんをつくってみましょう!

まずはじめに、必要な道具と分量分の材料をすべて用意しましょう。
作り始める前に、レシピをよく読んで、作り方を確認しましょう。



クッキー生地(ぼうし部分)

掲載の分量はすべて、
アルミ菊型2号(30ミリ×30ミリ)8個分です。

A: プレーン生地	薄力粉	50g	B: ココア生地	薄力粉	45g
	ベーキングパウダー	小さじ1		ココアパウダー	5g
	バター	25g		ベーキングパウダー	小さじ1
	三温糖	20g		バター	25g
	卵	15g		三温糖	20g
				卵	15g

作り方

※先にクッキー生地を作り冷蔵庫で冷やしておく

1. AとBそれぞれ、室温に戻したバター(もしくは溶かしバター)を泡立て器でかき混ぜ、三温糖(砂糖)を加えたらよく混ぜる。
2. AとBそれぞれに卵を混ぜたら、薄力粉とベーキングパウダーをふるい入れ(Bはココアパウダーも一緒にふるう)、スクーパーで切るように混ぜたあとは手でまとめる。多少べたついて、ある程度のかたまりになっていたらOK。【写真1、2】
3. 8×20センチくらいにラップをかたどり、その中にクッキー生地を入れてめん棒で伸ばす。【写真3】
【写真4】の状態です冷蔵庫に入れて10～15分くらい冷やす。
4. 冷蔵庫で冷やし、ベタベタではなくラップからはがれる程度に固まったら、ラップを開いて、2つの生地を重ね【写真5】、ココア生地が外側になるようにして手前からクルクル巻いていく。【写真6】
5. 棒状にしてラップに包んだ状態【写真7】で1時間程度冷やしておく。



作り方4で、
ひやしあきると われちゃうし
ベタベタだと、ラップから
きれいに はがれないわよ



パン生地



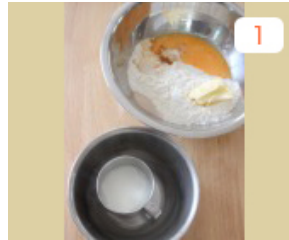
- | | | | |
|----------------|------|-----|-------------|
| 強力粉 | 250g | 卵 | 50g (M玉1個分) |
| ドライイースト | 5g | 牛乳 | 100cc |
| 三温糖 (普通の砂糖でも可) | 40g | くるみ | 50g |
| 塩 | 4g | 甘栗 | 4個~8個 |
| バター | 40g | ごま | 適量 |



さあ、
パン生地を
つくるぞ！

作り方

- ボウルに強力粉、イースト、三温糖、塩、バター、卵を計量。【写真1】
- 1のボウルの材料に湯せんで人肌程度に温めた牛乳を注ぎ、ダマにならないようにすばやく混ぜ、もみこみ、手についた生地をスケッパーで取りながら、なめらかになるまでしっかりこねる。【写真2】
- ラップをかけて、約40度で30分おく(一次発酵)。【写真3】
※約40度で30分…オープンの発酵機能を使うか、生地が入ったボールにラップをして、時々熱めの湯を足しながら湯せん(約20分)に。夏場は室温でもよい。湯せん、室温の場合、時間はあくまで目安で、生地が1.5倍にふくらむまで。
- 8分割して、それぞれ丸める。
- 生地にぬれ布巾をかけ10分ほど休ませる。その間にクッキー生地を冷蔵庫から出したら、8ミリくらいの幅にカットする。【写真4】
切り目を上にしたらラップごしに少し伸ばすようにする。【写真5、6】
- 5の生地に、くるみを入れてまるめ直したら、下部にごまをまぶし、アルミ菊型にとじ目を下にして入れる。その上に、マーブルになったクッキー生地をかぶせる。【写真7】
※くるみは、パン1個に対して6~7gずつ入れる。(×8個)
- ぬれ布巾をかけ約40度で20分おく(二次発酵)。【写真7】は発酵前のもの。
- 半分に切ったむき栗を真ん中にのせる。小さい栗であれば半分でなくても良い。パンとのバランスを見て丁度良い大きさに。【写真8】
- 予熱した180°Cのオーブンで15分焼く。【写真9】
※予熱に時間がかかる場合は8を冷蔵庫に入れる。



とんぐいはんの
かんせいだよ♪



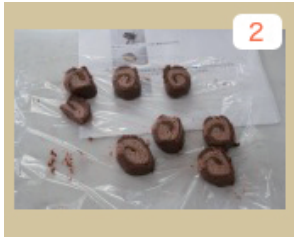
応用編～ココア色ぼうしのどんぐりぱん～

- A':ミルクココア生地**
- 薄力粉 45g
 - ミルクココアパウダー 5g
 - ベーキングパウダー 小さじ1
 - バター 25g
 - 三温糖 20g
 - 卵 15g



作り方

1. A(ミルクココア生地)とB(ココア生地)のクッキー生地をそれぞれ作り、冷蔵庫で冷やす。
(クッキー生地の作り方1～3参照)
冷蔵庫から取り出し、B(ココア生地)を外側にして重ねクルクル巻く。【写真1】
棒状にした状態で1時間程度再び冷蔵庫で冷やしておく。
2. パン生地の作り方1～4まで進める。
冷蔵庫で冷やしたクッキー生地を出し、8ミリくらいの幅にカットし【写真2】、切り目を上にしたらラップごしに少し伸ばすようにする。
3. この後は、パン生地の作り方6～8に沿って作る。【写真3】
4. 予熱した180℃のオーブンで15分焼いたら、応用編・ココア色ぼうしのどんぐりぱん完成！【写真4】



レシピ提供：片山智香子(パン料理研究家)
<http://ameblo.jp/breadqueserasera>