



雪印メグミルク 栗原はるみのミルクのある生活 「今月のミルクレシピ」

こねないチーズパン

2017年5月

材料(プール形1個分)

- 強力粉 300g
- 水(25℃前後のもの) 200ml
- 砂糖 小さじ2
- ドライイースト 小さじ1
- 塩 小さじ1/2
- 「雪印北海道100 芳醇ゴーダクラッシュ」・「雪印北海道100 チェダークラッシュ」(2種を混ぜても、好みでどちらか1種でも) 100g

作り方

- 1 ボウルに強力粉を入れ、塩、ドライイーストを重ならないように加え、砂糖、チーズを加えて軽く混ぜる。
- 2 水を注ぎ、木べらなどで粉気がなくなるまで2分くらいよく混ぜる。
- 3 生地をひとつにまとめてボウルごとラップをし、暖かい場所に約2時間おいて発酵させる(一次発酵)。※もとの大きさのおよそ2倍にふくらむのが目安。
- 4 ふくらんだ生地の縁に強力粉少々(分量外)をふり、スケッパーなどでまわりの粉もこそげ落としながら生地を軽くつぶしてガス抜きをする。
- 5 生地を取り出し、両手でもんでから引っ張るようにのばして丸め、裏側で閉じる。表面をなめらかにして丸く形を整え、裏側をしっかり閉じる。
- 6 生地をボウルに戻し、ラップをしてさらに約1時間おいて発酵させる(二次発酵)。※もとの大きさの約1.5倍に膨らむのが目安。
- 7 厚手鍋にクッキングペーパーを敷く。(6)の生地を(5)と同様に引っ張って丸く形を整え、裏側で閉じる。鍋に入れて蓋をし、さらに約1時間おいて発酵させる。※鍋の中で生地が約1.5倍くらいに膨らむのが目安。
- 8 オープンは200℃に予熱しておく。天板に生地の入った鍋をのせ、蓋をしたままで約30分焼く。生地が十分に膨らんだら蓋をはずし、さらに約30分焼く。こんがり焼き色がついたら取り出し、網の上で粗熱を取る。

※鍋蓋のつまみが異素材の場合、オープン対応かどうか確かめて使いましょう。