



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」

ミルクコッペパンのチーズドッグ

2019年3月

材料(16cm長さ4本分)

- ミルクパン生地
- 強力粉 200g
 - 塩 小さじ1/2
 - 砂糖 小さじ2
 - ドライイースト 小さじ1/2
 - 「雪印メグミルク牛乳」 3/4カップ
 - 「雪印北海道バター」 10g
 - ウィンナーソーセージ(あれば長めのもの) 4本
 - サラダ油 少々
 - 粒マスタード 適量
 - 「雪印北海道100 とろけるモッツアレラ」 80g
- 姫きゅうりのピクルス 適宜
ガーデンリーフサラダ 適宜

準備

- ・牛乳はひと肌くらいの温度に温める。
- ・バターは小さい耐熱容器に入れてふわっラップをかけ、電子レンジ(600w)で約20秒加熱して溶かす。

作り方

- 1 ボウルに強力粉を入れ、塩、砂糖、イーストを加えて軽く混ぜ、牛乳を少しずつ加えて粉となじませる。溶かしバターも加えて混ぜ込む。
- 2 (1)を取り出して10分くらいよくこねる。生地がなめらかになったらひとつに丸め、裏側を閉じる。きれいにしたボウルに戻し、乾かないようにラップをして暖かいところに約1時間おおくか、オープンの発酵機能を使って一次発酵させる。
- 3 生地が約2倍に膨らんだら、つぶしてガス抜きをして4等分し、それぞれ丸めて裏側を閉じる。クッキングペーパーを敷いた天板にのせ、乾かないように固く絞ったぬれ布巾をかけて10分ほど休ませる(ベンチタイム)。
- 4 休ませた生地を軽くこねながらガス抜きしながら16cm長さのばし、天板に間隔をおいて並べる。固く絞ったぬれ布巾をかけ、さらにラップをして暖かいところに約30分おおくか、オープンの発酵機能を使って二次発酵をさせる。
- 5 生地が約2倍に膨らんだら表面に切り目を入れ、180°Cに予熱したオーブンで約15分焼く。焼き上がったら網にのせて粗熱を取る。
- 6 チーズドッグを作る。ウィンナーはサラダ油少々を熱したフライパンで焼いておく。パンの横半分を切り込みを入れ、マスタードを塗ってウィンナーをはさみ、チーズをのせ、熱しておいたオーブントースターでチーズによい焼き色がつくまで焼く。好みに姫きゅうりのピクルスやガーデンリーフサラダ(各下記参照)を添えていただく。

姫きゅうりのピクルス

材料と作り方(作りやすい分量)

- 1 鍋に白ワイン 1/2 カップ、水 1/3 カップ、砂糖 40g、塩 小さじ1 を合わせて火にかけ、砂糖と塩が溶けたら酢1カップを加えて火を止めて冷ましておく。
- 2 姫きゅうり2パック(14本・約400g)は両端を軽く切り落とす。鍋に湯を沸かしてさっとゆで、ざるに上げて冷まし、水気をよくきる。
- 3 ポリ袋に(2)の姫きゅうりと(1)のピクルス液を入れ、種を除いた赤唐辛子1本、ローリエ1枚、粒こしょう小さじ1を加えて密閉し、冷蔵庫で保存する。漬けた翌日から食べられる。

ガーデンリーフサラダ

材料と作り方(作りやすい分量)

- 1 好みのサラダ用の葉野菜は食べやすい大きさにちぎり、冷水に入れてからサラダドライヤーで水気をよくきって冷蔵庫でよく冷やしておく。
- 2 マヨネーズ小さじ3にすし酢小さじ1を加えてよく混ぜ、ドレッシングを作る。
- 3 ボウルに(1)を適量入れ、(2)を適量加えて軽くあえ、塩、こしょうで味を調える。