

ジオトレイン企画

作品レシピ

「ベーコンエビ」

考案者 吉村涼加



使用している伊豆の食材

ベーコン

卵

バター

【材料】 (フランスパン生地) 7本分

- ・ 強力粉 300g (、水 290ml ベーコン 7枚 (長めがおすすめ)
- ・ 薄力粉 100g (打ち粉) 卵 } 卵 1コ
- ・ ドライースト 8g 水 } 水 小さじ1
- ・ バター 8g

【作り方】

- ① 強力粉, 薄力粉, ドライースト, 砂糖をボウルに入れ40℃のぬるま湯に入れる。
- ② 手でのばしたり, こねたりして1つにまとめる。 (打ち粉をふる)
- ③ まとまったらボウルから取り出し, バターをなじませながらこねる。
- ④ ボウルに戻し, ぬれ布巾をかけて一次発酵(40℃/30分~40分)する。
- ⑤ スケッパーで7分割りにして丸め, 絞ったぬれ布巾をかけ20分ベンチタイム。
- ⑥ 生地を細長い楕円状にのばし, ベーコンをのせ, 前後をたたんで包む。
- ⑦ 生地を合わせるようにしてとじ, 端から手でつまんで閉じ目を作る。
- ⑧ 閉じ目を下にし, 両手でころがしながら棒状にする。
- ⑨ 斜めに切り目を入れ, 左右に生地をふり分ける。

【作り方】

⑩ オーブンシートをしいた天板に生地を並べ、30～40分ラップをかけて二次発酵する。(40℃目安)

⑪ ラップをとり、表面に卵水を入らでぬり、200℃に予熱したオーブンで25分焼く。

