

ジオトレイン企画

作品レシピ

「ベーコンと新玉ねぎのミニ食パン」

考案者 吉村涼加



使用している伊豆の食材

ベーコン

新玉ねぎ

バター

【材料】 (パン生地)

- 、 強力粉 110g
- 、 ドライースト 2g
- 、 砂糖 9g
- 、 塩 2g
- 、 無塩バター 9g

(中身)

- ベーコン 8枚
- 玉ねぎ 1/4コ
- チーズ(シュレッド) 100g
- 塩コショウ 少々

【作り方】 ① 強力粉、ドライースト、砂糖、塩をボウルに入れ、40℃のぬるま湯を入れる。

(打ち粉)

② 手でのはしたり、こねたりして1つにまとめる。

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する。(40℃ / 30分程度)

⑤ スクーパーで4等分にして、さらに20分ぬれ布巾をかけてベンチタイム。

⑥ 生地を麺棒でのはし、直径8cmくらいのはし、10×15の楕円形にする。

⑦ ベーコンを2枚重ねて並べ、その上に玉ねぎをのせ、塩コショウをふりかける。

⑧ 手前からくるくると巻き、おわりをつまんで閉じる。

【作り方】

⑨ 閉じ目を下にして型に並べ、ぬれ布巾をかけて 20~30分発酵する。

⑩ 型の高さの 8分目 ~ 9分目までふくらんだら、(40℃ / 二次発酵)

180℃に 熱したオーブンで 20~30分焼く。

