

# ジオトレイン企画

# 作品レシピ

## 「オレンジチョコワグロフ」

考案者 佐藤 琴美



使用している伊豆の食材
ニューサマーオレンジ
丹那牛乳

### 【材料】直径約18cmのワグロフ型 1台分

- 強力粉 185g
- ココアパウダー (無糖) 15g
- インスタントドライイースト 2.5g
- 塩 3g
- 上白糖 25g
- 牛乳 140g
- 無塩バター 30g
- ニューサマーオレンジピール 60g  
(ピールは細かくミキサーに使用)
- 不反チョコ 70g
- 粉砂糖 (仕上げ用) 適宜

### 【作り方】

1. 型に無塩バター(分量外)をぬっておく
2. ボールに①の材料を入れる。その際、ドライイーストと上白糖は遅くに入れる
3. 約30ccに温かい牛乳を2のボールへドライイーストをぬき入れて入れる
4. しゃもじで粉気がなくなるまで混ぜる
5. 生地を出してこねる。その際、生地がねばらかたになり、生地が硬く引く程度になるまでバターを入れる。こねる
6. 最後に生地を台にこねこねして、こねる
7. 生地を2倍にふくらませ、ボールに入れ40℃の日光が当たる場所に置き、1次発酵(生地が軽くなり、ふわふわになる)させる
8. 生地が2倍にふくらんだら、粉をボールに振り出し、30×22cm角の型に入れ、生地が膨らみはじかるとこねこねする
9. ミキサーにチョコとオレンジピールを入れ、手前からくるくる巻いて閉じ目をこねる
10. 両方の端を中央に伸ばし、もう一方の端の生地の上に乗せ、(から包みこねこね)して閉じて円筒状にする
11. 閉じ目を上にして型に入れる。2次発酵へ。(生地がさらにふくらむ)
12. オーブンを170℃に予熱
13. 生地がふくらんだら、生地がまんまになり、170℃で25分ほど焼く
14. 焼きあがったら型を軽く台に落とし、型からゆすりこぎで周囲の上を冷ます。冷めたら茶巾で粉砂糖をふる。