監修：ホームメイドクッキング
※このレシピは読売生活情報誌「リエール」に掲載されました。

レーズンたっぷり！

プチレーズンパン

●材料（1個分）

〈A〉
- 強力粉・・・・・・・・・・・ 75g
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・ 8g
- レーズン種・・・・・・・・ 100g
- 水・・・・・・・・・・・・・・・ 60ml

〈B〉
- 強力粉・・・・・・・・・・・75g
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・3g

〈C〉
- ショートニング・・・・・・8g

- レーズン・・・・・・・・・ 45g
- 牛乳・・・・・・・・・・・・・ 適量

●作り方

1.ボウルにAの材料を入れ、ヘラでよく混ぜる（約2分間）。
2.1.にBを加え、生地がまとまるまでヘラで混ぜ、ボウルの中でたたくようにしてこねる。
3.生地を作業台にのせ、たたきつけながらこねる（約6分間）。
4.生地を3つにちぎり、Cのショートニングをもみ込んでいく。
5.生地を作業台に戻し、たたくようにこねる（約6分間）。
6.ぬるま湯で洗い、水気を拭き取ったレーズンを生地にもみ込む。生地を丸めてボウルに入れ、ラップをして約2倍になるまで湯せん発酵（30℃約150分）。
7.生地を6分割する。
8.生地を手のひらの丸みを利用して丸める。
9.8の生地をオーブンシートを敷いた天板に置き、湯をはったコップとともにビニール袋に入れ約2倍になるまで仕上げ発酵する（40℃約90分）。
10.ハサミで上部を十文字にカットし、牛乳を塗る。180℃に予熱したオーブンで、約15分で焼き上げる。

memo

http://www.homemade.co.jp/