1つの生地で2種類のパン作り！

天然酵母の田舎パン＆クリームチーズ入りプチパン

材料

（田舎パン1個/プチパン3個）

〈A〉
強力粉……100g
砂糖……8g
とかち野酵母（※）
水……105g

〈B〉
強力粉……80g
ライ麦粉……20g
塩……4g

〈C〉
ショートニング……8g

カレンズ……30g
ウォールナッツ……10g
クリームチーズ……10g×3個
バター……少々
グラニュー糖……少々

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. ボウルの中で生地を3つに分け、Cのショートニングをもみ込む。
5. 生地を作業台に戻し、たたくようにこねる（約6分間）。
6. カレンズをぬるま湯で洗い、水気を拭き取って生地にもみ込む。
7. 生地の1/4にウォールナッツをもみ込む。それぞれ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50分）。
8. 大きい生地を成型して、ライ麦粉（分量外）や米粉（分量外）をふった型に入れる。湯をはったコップとともにビニール袋に入れ、仕上発酵（40℃約50分）
9. ウォールナッツをもみ込んだ生地を3つに分け、丸めたクリームチーズを包んで丸く形をととのえ、オーブンシートを敷いた天板に置く。湯をはったコップとともにビニール袋に入れ、仕上発酵（40℃約50分）。
10. オーブンシートを敷いた天板に、8を型からひっくり返して出し、ナイフで切り込みを入れる。200℃に予熱したオーブンで約25分焼成する。
11. 9の上部をハサミで十文字にカットし、切り口にバターを置き、グラニュー糖をふる。200℃に予熱したオーブンで約10分焼成する。

※とかち野酵母の起こし方
とかち野酵母3.4g、砂糖1.7g、
温水（40℃）34gを混ぜて20分置く

MEMO