



ベリーベリーメロンパン

材料 (4 人分 16 個)

■クッキー生地

- A
- 無塩バター・・・150g
 - 上白糖・・・180g
 - 塩・・・2g
 - 全卵・・・110g
 - 薄力粉・・・300g
 - フランボワーズパウダー・・・7g

グラニュー糖・・・適量

■生地

- B
- 超強力粉・・・250g
 - 強力粉・・・250g
 - きび砂糖・・・20g
 - ゲランド塩・・・10g
 - 脱脂粉乳・・・10g
 - ドライイースト・・・12g
 - 全卵・・・25g
 - 無塩バター・・・25g
 - ブルーベリー (缶詰)・・・210g (シロップも含めて)
 - 水・・・200cc
 - ドライ克蘭ベリー・・・100g

作り方

1 クッキー生地づくり

- ・ボウルに A を入れ、ホイッパーで白くなるまで混ぜ合わせる。
- ・混ぜ合わせたものに、全卵を少しずつ加えて混ぜる。
- ・さらに薄力粉を加え、ざっくりと混ぜ合わせる。
- ・粉気がなくなってきたら、フランボワーズパウダーを加え混ぜ合わせ、冷蔵庫で 2～3 時間冷やす。
- ・よくこねながら 40g に分割し、丸めておく。

※オーブンは180℃に設定し温めておく

2 生地づくり・発酵

- ・ボールに B を入れ混ぜ合わせる。
- ・生地がまとまってきたら、ボールから出して台の上でこねる。【こね上げ温度：26℃】
- ・台に数回たたきつけ手前から奥へと折り込む。生地が滑らかになるまで繰り返す。
- ・生地を軽く手で押さえて平らにし、中央にドライ克蘭ベリーをのせ包み込むように丸める。
- ・スケッパーを使い、半分に切り分けて上に重ねる作業を繰り返し、生地にベリーをなじませる。
- ・ボウルに丸めた生地を入れ、ラップをして発酵させる。【一次発酵：30分】
- ・生地が約2倍に膨らんだら、ガス抜きをする。指の跡がそのまま残れば発酵終了。

3 生地の切り分け

- ・生地を計量し、スケッパーを使い切り分ける。60g×16 個
- ・切り分けた生地は丸め、乾燥しないように布巾をかけて休ませる。【ベンチタイム：10分】

4 成形

- ・生地を丸め、その上にクッキー生地をのせ、その表面にグラニュー糖をつける。
- ・スケッパーを使い、格子模様をつける。

5 最終発酵

- ・天板の上に並べ、40 分間休ませる。約 2～3 倍に膨れたら発酵終了。

6 焼き上げ

- ・温めておいたオーブンに生地を入れ、焼成する。【180℃・12分】

