

クルミとクランベリーのパン



パウンド型1台分

強力粉	100g
砂糖	10g
ドライイースト	小さじ3/4
塩	小さじ1/3
牛乳	70cc
バター	10g
ドライクランベリー	15g
くるみ	15g
小麦ふすま(省略可)	15g
イチゴジャム	適量
グラニュー糖	適量

- 1) 牛乳は人肌に温める。バターは室温に。くるみは砕いておく。
- 2) ボウルに強力粉を入れ、砂糖、塩、ドライイーストをそれぞれ離して入れたら、イーストめがけて牛乳を入れる。
- 3) お箸などでぐるぐる混ぜて大体まとまったら台に出してこねる。
- 4) つやが出て手につかなくなってきたらバターを入れてさらにこね、クルミとクランベリー、ふすまを混ぜて全体にいきわたるように混ぜひとつに丸めて1次発酵。
- 5) ガス抜きをして丸めなおし10分ベンチタイム。
- 6) 15×20cmくらいに四角く伸ばし、周り1cm残してイチゴジャムを薄く塗る。
- 7) 端からくるくるっと棒状に巻く。巻き終わりをしっかり閉じる。
- 8) 綴じ目を下に縦に置き、上を2~3cmほど残してスケッパーなどで真ん中をたてに切り(松葉みたいな状態)、切り口を上にしながらから2~3回交差させる。最後は適当にきゅっと閉じておく。
- 9) パウンド型に生地をいれ(長ければ端っことは生地の下に押し込む)2次発酵する。
- 10) グラニュー糖をまぶし、180度のオーブンで20分くらい焼く。