

## 棒のばしのアレンジパン

ツOPPと材料はほぼ同じですが、こちらの方が砂糖が少なく水分多めの柔らかい生地になっています。お惣菜パンとして、何か具材と合わせやすい食感、味にしています。

こちらの生地を使って、棒状に伸ばしたり、ピザパン風にしたり、といそんなアレンジを楽しんでいただけたらと思います。

### ○材料

粉はカメリヤ、砂糖はきび砂糖、塩は伯方の塩焼きじお、イーストはサフの赤、バターは無塩バターを使っています。

卵黄と牛乳で生地を作ります。

仕込み水の温度は

室温20度くらいの方は35度くらい

室温25度くらいの方は25～30度くらいでお願いします。

塗り卵ように全卵使用します。

トッピングの材料は

ウインナーパンには、シャウエッセンのようなもの、ロングタイプのウインナー、ポークピッツのような小さなもの、お好みのものを用意してください。焼くときにケチャップ、マスタードを使用します。

ツナパンには、ツナとマヨネーズを適宜混ぜたものにとろけるチーズ、パセリ

ピザパンには、ハムやベーコン、コーン、ブロッコリーなど、お好みの具材と ケチャップ、とろけるチーズ

まるパンや1本編みのパンには、トッピング用のグラニュー糖とアーモンドスライス

切り込みを入れて焼くまるパンには有塩バターとグラニュー糖

### ○作り方

ボウルに粉、砂糖、塩を入れてざっとまぜ、イーストを入れます。そこに牛乳と卵黄を加え、混ぜ、粉気がなくなりひとまとまりになったら台に出します。

台に出したら切って重ねてを繰り返す、均一になったら台に擦り付けるようにしてこねます。

8割ほど生地ができたならバターを加え、さらにこねます。

捏ね上げ温度は26～27度くらいが良いと思います。

生地ができたならボウルに戻し30度のところで1次発酵を70～80分取ります。

フィンガーチェックをしてOKなら分割をします。

8cmくらいのウインナーパンをボート型に作る場合は40gくらいの生地量が丁度良いです。

長いものは50g

そのほか、お惣菜パンに関しても40～50gで分割していくといいので、総量を計って、割り切れやすい個数に分割していただけたらと思います。

ポークピッツのパンはそれをさらに2分割するといいので、20～25gの生地量になると思います。

分割が終わったらまるめます。棒状にしていくパンや、クッペ成形のものは10cmくら位の横長にまるめ、そのほか、ピザパンやマルパンは丸めます。

ベンチタイムは10分ほどです。

成形していきます。

・ボート型のパン・・・ウインナーの2.5倍くらいの長さに棒状に伸ばし、輪を作る。天板に横長の丸になるようにおき、上からウインナーを置きます。

・ウインナーにパン生地を巻きつけたパン・・・約cmくらいに伸ばし、巻き始めと巻き終わりがそこになるようにゆったりと巻く。巻き終わりが下になるように置く。

・ツナパン・・・クッペ成形をする。

・ピザパン・・・めん棒で丸く平く伸ばす。

・1本編み・・・ツオップの解説書参照

・丸パン・・・もう一度丸め直し、閉じ目を下におく。

オーブンシートを敷いた天板に並べたら30～35度で40～50分発酵をとる。

発酵がよくなったらトッピングするものにはし、卵を塗り、焼成します。

## ○焼成

**石窯オーブン&ガスオーブン**・・・190度に予熱したオーブンで10～12分焼成

**オーヤマくん**・・・一度に焼ける量としてはコネ量150gくらいが作りやすいと思います。

250度上下ファンで5分予熱

200度上下ファンで12分～14分くらい