

## メモ&コメント

講師：ギブソン 有以 氏

### 発酵不要・簡単メロンパン

【材料】6個分

- |                 |                                    |  |
|-----------------|------------------------------------|--|
|                 | プレーン粉                              |  |
| ・ 薄力粉           | 130g + 適量                          |  |
| ・ ベーキングパウダー     | 小さじ 1/2                            |  |
| ・ バター           | 60g                                |  |
| ・ 砂糖            | 50g                                |  |
| ・ 溶き卵           | 25g (M サイズ玉子の約 1/2 個分)             |  |
| ・ レモンの皮擦りおろし    | 1 個分                               |  |
|                 | (又はレモンエッセンス、バニラエッセンス、<br>メロンエッセンス) |  |
| ・ 牛乳            | 適量                                 |  |
| ・ グラニュー糖        | 適量                                 |  |
| ・ バーガー用ブリオッシュパン | 6 個                                |  |
|                 | (又はバターロールパンでも可)                    |  |



ビスケット生地をパン  
にくっつける時に使う

ブリオッシュパンは甘めの方が、  
出来上がりが美味しい

- 1) **ブリオッシュパン**を横半分に切ります(既に切っているものを使うと楽です)。
- 2) **バター**を柔らかくなるまで電子レンジで温め、ボールに入れます。泡だて器で**砂糖**と混ぜます。  
10~15秒 大き目の
- 3) 2) に**溶き卵**、**レモンの皮**(またはエッセンス)を入れその都度よく混ぜます。
- 4) **薄力粉**と**ベーキングパウダー**を合わせてふるい、3)のボールに入れヘラでさっくり混ぜます。
- 5) 粉っぽさがなくなってきたら手で軽くこねるように混ぜ、生地が手にくっつかなくなるまで混ぜたら丸くまとめます。もし、しばらくこねても生地が手にくっつくようであれば少し小麦粉を足します(足しすぎないように)。
- 6) 5) をラップに包み冷蔵庫で 20-30 分冷やします。冷やす前に形を整えておくと後で均等に切り分けやすいです。
- 7) 休ませた生地を 6 等分に切り、丸めます。

大きさが少し違っていても大丈夫なので気にしないで大丈夫。

- 8) 台にラップを敷き、丸めた生地を乗せて表面を少し平らにするように手のひらで押します。その上からもう一枚ラップを被せ、大きさがブリオッシュパンよりも少し大きいサイズになるまで麺棒で丸く伸ばします。

形が少しいびつでも気にしなくて大丈夫。

- 9) ブリオッシュパンの上と横の部分に牛乳をブラシで(なければスプーンの背の部分を使って)薄くまんべんなく塗ります。

横も忘れず

- 10) 8) で伸ばした生地に被せたラップをそーっとはがし、9)のパンを生地の真ん中目指してひっくり返し、下のラップの下に手を入れてラップで生地を包むようにひっくり返し、生地を上&横部分優しくしっかり表面に馴染ませます。ラップをそーっとはがします。

ちぎれないように優しく

- 11) オーブンを 170 度に温めはじめます。ビスケット生地を乗せたパンに包丁で格子状に切り込みを入れます。パンの表面に当たるまで切り目を入れるのがコツです。

パンを包丁に向かって動かします。

切れ目はまず真ん中に一本。次にその左右に一本ずつ。それらの線と交差するように 90 度動かして、又真ん中に一本、その左右に一本ずつ切れ目をいれます。

- 12) 大きめのお皿にグラニュー糖をたっぷり入れ、11)のパンをひっくり返して、端から真ん中まで回すようにしながら、クッキー生地の部分にたっぷり砂糖をつけます。つかなかった部分は砂糖をまぶして修正します。

横の部分も忘れずに。

- 13) 天板にベーキングペーパーを敷き、12)を並べて 170 度のオーブンで 15-20 分、うっすらと焼き色がつくまで焼きます。途中、10 分ぐらいしたら様子を見て、焼き色が早い時間についてきたらアルミホイルを被せて焼き過ぎを防止します。焼きあがったらすぐにケーキクーラーなどのせて冷ませます。

- 14) お好みであんこ、マーマレード、苺ジャム、メープルシロップ、レモンカード、ヌテラ(Nutella)など挟んでお召し上がりください

## 【保存】

- 保存する場合は、冷めてから一個ずつラップに包みます。
- 冷凍保存も出来ます。食べるときは冷凍庫から出し常温に戻してから、軽くレンジで温めると良いです。