

## 「ピッコリーノ」伊藤幹雄さんに教えていただく ツリーのパン



### 【配合】

	g	ベーカース% (100%=500g)
ナンブ小麦粉	500	100
天日塩	7.5	1.5
グラニュー糖	25	5
全卵	30	6
水	225	45
生種	30	6
バター	30	6

今回は、「丹沢酵母」を使用しました。これは丹沢で見つけた酵母です。ホシノ天然酵母と菌は同じですが酵母の種類が違います。

\* 仕込み方は同じです。

元種 100g

水 150g

25°Cで仕込み、20°Cのところ約4日間熟成させます。



### 【作り方】

#### <生地の作り方>

- ① 水に生種を加えて合わせておきます。ボールに粉と塩、砂糖を入れて軽く合わせ、水と全卵を回し回します。ここでは捏ねるのではなく、まんべんなく全体に水分が行き渡るように合わせます。全体になじんだら少し力を入れて、全体をまとめます。ボールについた生地もきれいに擦り取ります。
- ② 台にだして捏ねます。  
ある程度のスピードをつけて、左右交互に転がすようにして捏ねます。約30分。力を入れる必要はありません。
- ③ 生地がしっとり柔らかくなってきたらバターを混ぜ合わせます。生地を平らに押し広げ、バターを包むようにして練りこみます。はじめはぐちゃぐちゃとべたつきますが、次第になじんできます。生地が伸びて、薄い膜ができれば捏ねあがりです。
- ④ 発酵容器に入れて表面を平らにし、一次発酵をとります。

#### <1次発酵>

25°Cの所で約12時間

生地が約4倍に膨らんだら発酵終了です。表面は盛り上がりが消えて平らになり、凸凹としています。

\* 置く場所等によって時間が異なりますので、生地の状態で判断してください。



#### <分割>

- ① 一次発酵が終わった生地を分割します。

〔ツリー1本分〕

40g × 1 = 40g

30g × 5 = 150g

25g × 4 = 100g

20g × 4 = 80g

15g × 2 = 30g

400gでツリー1本分です。これを2本つくり、出来上がりは2つを合わせます。



- ② 生地を分割したら成形します。生地を手で軽く押し平らにしてガスを抜き、丸めます。しっかりと丸めることが大切です。

### <成形>

丸めた生地の大きい順から天板に置いていきます。

① 40gの生地はツリーの根元になります。丸くした生地を俵型にし、軽く麺棒でのばして天板の中央下におきます。



② 30gの生地を柱の上に1つ置き、左右に2つずつ置きます。(計5個)



③ その上に25gの生地を30gの生地の間にくるように置きます。(計4個)



④ 20g(3個)、15g(2個)の生地も同じように間に置いていきます。

⑤ 一番上に20gの生地をのせて、ツリー型を完成させます。

### <ホイロ>

35°Cのところ約1時間置いて、最終発酵させます。約2倍の大きさになります。発酵が終了したら、溶き卵をハケで塗ります。

### <焼成>

200°Cのオーブンで約12～13分焼きます。



### <仕上げ>

焼き上がったパンが冷めたら片方の裏にピーナツバターなどを塗り、2つをあわせませます。(背中合わせになるように)

アルミなどで覆ったマグカップなどにツリーを安定するようにさし、リボンなどをつけると食べられるツリーの完成です。好みでアンゼリカやドレンチェリー、アイシングなどで飾っても楽しいです。