

## 「ピッコリーノ」伊藤幹雄さんに教えていただく リッチなパン

卵、バターの入ったリッチな生地で2種類作りました。  
1つはベーコンとタマネギを入れたパン。もう1つはあんぱんをつくり、  
こちらはホットプレートで焼いてみました。



### 【材料】

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

\* 捏ね方、発酵方法などはくるみパンと同じですので「ホシノ天然酵母を使用したクルミパン」をご覧ください。

### 【生地作り方】

#### <生地作り方>

バターを除く材料をボールに入れます。水分がまんべんなく全体に行き渡るようにし、まとまったら台に出します。転がすようにして捏ねます。生地にツヤが出て、しなやかになってきたらバターを混ぜ込みます。

#### <バターを混ぜ込みます>

生地を平たくのばし、バターをのせます。包み込むようにして練り込んでいきます。はじめはグチャグチャとしていますが、捏ねていくうちになじめます。全体にバターがなじみ、ツヤのある滑らかな生地になったら捏ね上がりです。

#### <1次発酵>

乾燥しないようラップ又はビニールをかけ、約25℃のところに置いて12～16時間発酵させます。



あんぱん

#### <分割・成形>

- ① 1次発酵させた生地を台に出し、手で押してガスを抜きます。一旦丸めてから50gづつに分割し、丸めます。5分程おきます。



- ② 直径5～6cmくらいに平たくのばし、あんを詰めます。

**(あんの詰め方)**

手のひらを丸くしてくぼんだ所に生地をのせます。ヘラであんを詰めていきます。手を丸く保ちながら行くと、生地にあんが入りやすくなります。50gの生地に約40gのあんが入ります。



- ③ あんを詰めたら閉じます。生地の手を指の間にはさんで固定して閉じていくと閉じやすく、また丸くなります。あんが出ないようにしっかりと閉じます。

- ④ 軽く形を整え、とじ目を下にして油を塗った天板にのせます。

**<2次発酵>**

31～35℃の所で40～60分発酵させます。約2倍の大きさになれば発酵完了です。

**(ホットプレートの場合)**

手で触れる位の温かさにし、生地をのせて蓋をします。時々温度は確認した方がいいでしょう。また、乾いてきたら霧を吹きます。約2倍の大きさになれば発酵完了です。



**<焼成>**

**(ホットプレートの場合)**

150℃前後にして焼きます。焼き色がついたらひっくり返し、両面焼きます。

**(オーブンの場合)**

200℃で約10分焼きます。



タマネギとベーコン

**<下準備>**

タマネギは薄くスライスし、ベーコンは2cm巾にカットします。

**<分割・成形>**

- ① 1次発酵後の生地を200gに分割し、丸めます。
- ② 前後に転がして細長くし、麺棒でのばして俵型にします。このときしっかりとガスを抜くようにします。
- ③ タマネギとベーコンを生地の上ののせ、端から丸めます。巻き終わりを閉じ、転がして両端もしっかりととじます



### <2次発酵>

とじ目を下にして天板にのせ、2次発酵させます。



### <焼成>

発酵完了後、220℃で12～15分焼きます。