



ドイツ

ちぎりパン



材 料（型 1 台分）

溶かしバター（型用）	10g
強力粉	250g
砂糖	30g
ドライイースト	3g
塩	小さじ 1/3
牛乳	170mL
無塩バターまたは有塩バター（生地用）	20g

使用した容器：幅 19× 奥行 19× 深さ 5.5（cm）
満水容量 1,300mL の耐熱皿
（品番 HKOZ-130）

作 り 方

準備：型にバター（型用）を薄く塗る。
生地用のバターを常温にもどす。
オーブンを 170℃ に予熱する。

- 1 大きめの耐熱ボウルに牛乳を入れ、ラップをせずに、600w の電子レンジで 40 秒～ 1 分ほど加熱する。
ドライイースト、砂糖を加え、溶けるまで、よく混ぜる。
- 2 1 に強力粉、塩を加えて、ひとまとまりになるまで混ぜる。
- 3 2 を台の上に取り出し、生地用のバターを手のひらでつぶす。
生地にバターを加えて生地に薄い膜がはり、弾力がでるまで 10～15 分ほどこねる。
- 4 ボウルに 3 を入れてラップをし、常温で 2 倍の大きさになるまで 40～50 分ほどおく。（1 次発酵）
- 5 台に打ち粉（分量外：強力粉適量）をし、生地を取り出し、手のひらで生地全体を軽く押さえる（ガス抜き）。
16 等分し、生地の表面を張るようにして丸める。
とじ目を下にして型に 4×4 に並べる。
ラップをし、常温で 2 倍の大きさになるまで、30 分ほどおく（二次発酵）。
- 6 5 に強力粉（分量外：適量）をふり、170℃ のオーブンで 20 分焼き、できあがり。