

とろけるきなこちぎりパン



材料

強力粉	230g
とろけるきなこ	70g
スキムミルク	15g
水（冬はぬるま湯）	175ml
無塩バター	15g
塩	4g
ドライイースト	3g

できあがり 18センチスクエア型

作り方

- ① ホームベーカリーに材料を全部入れ、生地作りコースでスタート。（イーストを入れるところがある機種は所定の位置へ）
- ② 生地が出来たら、パンケースから出しガス抜きをし、生地の全量を計量する。
- ③ ②の生地量（捏ね上がりの）から16分割し、ベンチタイムさせる。
- ④ 軽くガス抜きをしてから、再びきれいな面を出して丸める。
- ⑤ 型に縦4個、横4個ずつ並べる。
- ⑥ 35℃で（25～35分程度）生地がひと回りくらい大きくなるまで2次発酵させる。※オープン発酵の場合は2次発酵が終わり次第すぐに180℃に予熱する。
- ⑦ 180度で15～18分焼く。