

🕒 調理時間 約90分 (冷やす時間は除く)

💝 バレンタイン



材料 18cmエンゼル型1台分

- スライス生チョコレート 2枚
- スライス生チョコレートホワイト 2枚
- 全卵 大さじ1
- 水 大さじ5
- ★強力粉 150g
- ★イースト 小さじ1/2
- ★砂糖 30g
- ★スキムミルク 大さじ1/2
- 無塩バター 25g
- 全卵(艶出し用) 適量

作り方

- 1 水とほぐした全卵を混ぜ合わせて卵液をつくり、レンジ500W、約20秒で人肌程度に温めておく。
- 2 ボウルに★と①、常温に戻して小さくちぎったバターを入れて混ぜ合わせる。
- 3 ②にラップをして生地が大きさが1.5～2倍になるまで約50分、一次発酵を行う。(温度約30℃、湿度約80%のところに放置する)
- 4 ③をガス抜きし、4分割したら、それぞれ丸めてふんわりとラップをかけベンチタイムを約20分とる。(生地を休める)
- 5 ④の1つを横9cm×縦18cm程度に伸ばしたら、スライス生チョコレート(又はスライス生チョコレートホワイト)を中央に置き、残った上下の生地で包む。
- 6 ⑤を90度回転させ、上下に伸ばしたら、三つ折りにする。
- 7 ⑥を90度回転させ、上下に伸ばしたら、端から巻く。
- 8 ⑤～⑦を④の残りの3つも行う。
- 9 ⑦、⑧をうずまきが出るように半分に切り、切り口を上にしてエンゼル型に均等に並べたら、ラップをかけて生地が大きさが1.5～2倍になるまで約30分、二次発酵を行う。
(温度約35℃、湿度約80%のところに放置する)
- 10 艶出し用の全卵をほぐし、ハケで⑨に塗ったら、180℃に温めておいたオーブンで約20分焼く。



ワンポイントアドバイス

①の卵液や、一次発酵、二次発酵の温度が高すぎるとパンがうまくふくらまないよ。温度に気をつけてね。
スライス生チョコレートホワイトはスライス生チョコレートりんごバターでも代用できるよ。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

※スライス生チョコレートホワイトは現在、販売しておりません。

上記レシピはスライス生チョコレートりんごバターでもつくることができるので是非試してみてください！