

## フォンダンショコラ風BOXパン

こなこな・マジック主宰 斎藤ゆかり

🕒 調理時間 約20分 (発酵時間は除く)



## 材料 130mlコンテナ4個分 (目安4人分)

スライス生チョコレート	4枚
塩	2g
砂糖	20g
ドライイースト	1g
卵黄	1個分
水	卵黄と合わせて105gになるように調整
強力粉	100g
ココア(無糖)	10g
マーガリン	10g

## 作り方

- ① 塩、砂糖、ドライイースト、卵黄、水をボールに入れ、溶けるまでよく混ぜる。
- ② 強力粉、マーガリン、ココアを加え、粉っぽさがなくなり粘り気が出るまで、1分以上を目安にぐるぐるとよく混ぜる。
- ③ ②を130mlのコンテナに4等分に分け、乾燥しないようにフタをし、室温に置いて高さが2倍以上になるまで60~100分発酵させる。
- ④ スライス生チョコレートを1枚分、なるべく小さくたたみ、③の真ん中へ押し込む。
- ⑤ ④の押し込んだ箇所を、生地表面を指でくるくるとならして閉じ、フタをしないで、レンジで600W/40秒~1分加熱する。(沸騰した中身の具材が飛び出さないよう、加熱しすぎに注意する)
- ⑥ 温かいうちに、コンテナから出して完成。

## ワンポイントアドバイス

レシピに使用している強力粉はアメリカ・カナダ産を使用することで、ふっくらと美味しく仕上がります。

※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。