

## 生チョコ胡桃サンドBOXパン

こなこな・マジック主宰 斎藤ゆかり

🕒 調理時間 約40分 (発酵時間および、冷やす時間は除く)



## 材料 510mlコンテナ1個分 (目安2人分)

スライス生チョコレート	3枚
塩	2g
ドライイースト	1g
水	90g
強力粉	100g
胡桃(ロースト済)	適量

## 作り方

- ① 塩、ドライイースト、水をコンテナに入れ、溶けるまでフォークでよく混ぜる。
- ② 強力粉を加え、粉っぽさがなくなり粘り気が出るまで小さめのスプーンで1分以上を目安にぐるぐるとよく混ぜる。
- ③ 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60～90分発酵させる。
- ④ フタをせず、600Wの電子レンジで2分30秒～3分加熱する。
- ⑤ パンを手で触れるくらいに粗熱が取れたら温かいうちにコンテナから出し、冷ましておく。
- ⑥ ⑤を横3枚にカットし、スライス生チョコレート1枚を縦半分にカットしたものと、さらに半分にカットした4分の1枚と、ロースト胡桃を入れやすいサイズに割って挟む。  
(BOXパンをカットする時は、ナイフを水で濡らすと切りやすい)



次のページに続く

- ⑦ 上に残りのスライス生チョコレートのをせ、お皿にのせラップをせずに、チョコレートが溶ける程度までレンジで 600W/1分～1分30秒加熱する。(様子を見て調整してください。加熱しすぎに注意)
- ⑧ 溶けた上のスライス生チョコレートに胡桃のをせ、冷めて固まるまで粗熱をしっかりと取る。室温が高く十分に冷めない場合は、ラップをせずに冷蔵庫に10分程度入れる。(胡桃は乗せやすいサイズに割っても良い)

### 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。加熱しすぎるとパンが固くなるため注意しましょう。

※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。

※食材を切る際はケガにご注意ください。