



## スティックメロンパン & ソーセージパン



### 材料（メロンパン4、ソーセージパン3個分）

#### \*パン生地

・強力粉	150 g
・ドライイースト	3 g
・ぬるま湯（40度位）	75 g
・砂糖	20 g
・塩	2 g
・卵	20 g
・バター	15 g

#### \*メロンパンのトッピング生地

・薄力粉	50 g
・砂糖	25 g
・バター	12 g
・卵	12 g
・重曹	小さじ1/4弱 （約1 g）
・グラニュー糖	適量（約5 g）

#### \*ソーセージパン

・串つきソーセージ	3本
・溶き卵（仕上げ用）	少々

〔2018.11主催講座「親子でパン作り」で実施しました。〕

### 〈準備〉

- ・イースト水を作る。・ドライイーストにぬるま湯（40度位）とひとつまみの砂糖を加えて、5分くらいおいておく。
- ・バターと卵、ソーセージは、室温に戻しておく。
- ・メロンパンのトッピングを作る。  
やわらかくしたバターに、砂糖を加えホイッパーでよく混ぜる。溶き卵を入れてさらによく混ぜたら振っておいた薄力粉と重曹を加え、ゴムべらか木べらで切り混ぜる。粉気がなくなったら軽くこね、ラップで包んで冷蔵庫に入れておく。  
（12×12センチの正方形に整え、厚さはできるだけ均一に。ラップの上からめん棒をかける）

### ◆作り方

- ①ボウルに強力粉、砂糖、塩を入れ、卵、準備しておいたイースト水を、砂糖めがけて加える。
- ②手早く混ぜ、まとまってきたらバターを加えてこねる。  
（生地をもんだりひっぱったりをくりかえし、生地がつながって伸びるくらいまで）
- ③こねあがったら表面がつるんとするまで生地をボウルにたたきつけて表面を張らせ、丸くまとめて約40分発酵させる。（大きめのボウルに32度位の湯を張り、生地の入ったボウルを浮かべてラップする）＝1次発酵
- ④ボウルから生地を出して軽くたたいてガスを抜き、2個に分割して一方はさらに3分割する。  
生地を丸め、布巾をかけて約10分おく。＝ベンチタイム
- ⑤ソーセージパンの生地はとじ目を上にして、ソーセージより1センチ位短めのだ円にのばす。端を1センチ位残り1.5センチ間隔で（4～5か所）切込みを入れる。ソーセージに巻き付けて、とじ目をしっかり閉じる。  
とじ目を下にして生地を天板におく。オーブン（40度位に温めておく）に入れ、60度位の湯を入れた器を下において約25分発酵させる＝2次発酵
- ⑥メロンパンの生地は、ガスを抜いてめん棒で12×12センチの正方形にのばす。上にトッピング生地をのせ、ラップの上からめん棒をかけてなじませる。スケッパーや包丁で表面に模様を入れ、4本にカットする。  
グラニュー糖をつけ、間をあけて天板にならべて、上から少し押さえながら形を整える。  
室温で25分発酵させる。＝2次発酵
- ⑦ソーセージパンには水で薄めた溶き卵をぬり、190度に予熱しておいた電気オーブンで13分焼く。  
（ガスオーブンの場合は180度で12分）
- ⑧メロンパンは、170度に予熱しておいた電気オーブンで14分焼く。（ガスオーブンの場合は160度で13分）