

## パン・デ・ムエルト (死者のパン)

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野 達也 先生



"死者の日"だけの特別な「死者のパン」は骨を飾った不思議な形。 外はカリッと、中はフンワリ柔らか。 オレンジとアニスの香りがさわやかなメキシコの味をお楽しみあれ。

## | 対|| | ~ 死者のパン (80g) 6□分 ~

#### <生地>

	250g	
上白糖	25g	
コンデンスミルク	25g	
塩	5g	
生クリーム	25g	乳脂肪分38%
バター	30g	
卯	25g	Mサイズ1/2個分
生イースト	7g	
牛乳	130g	
アニスパウダー	小さじ1/3	
オレンジピール	20g	
アニスリキュール	15g	
強力粉(うち粉)	適量	

#### <パンを焼くとき>

グラニュー糖	適量
溶き卵	適量





# 作り方

## Prepare 準備

<材料>

- ■強力粉をふるっておく
- ■オレンジピールを細かく刻んでアニスリキュールと合わせておく
- <パンを焼く>
- ■オーブンを200°Cに温めておく

#### 生地を作る



強力粉、上白糖、塩、アニスパウダーをボウルに入れ、 泡だて器でよく混ぜる。 そこに生イーストを散らす。



Step 2

コンデンスミルク、卵、生クリーム、牛乳を合わせ、 ステップ1のボウルに入れる。



Step3

手で混ぜ合わせ、粉けがなくなりひとつにまとまったら台に取り出す。



Step 4

両手を大きく前後に動かして、手のひらで生地を作業台 におしつけるようにこねる。



Step 5

生地をひとつにまとめ、持ち上げて台にたたきつけ、 手前に軽く引っ張ってから向こう側に返す。



Step 6

生地を持つ位置を変えて、生地の向きを90度変える。 (たてよこ交互にこねるため)



2/4





ステップ5~6の作業を繰り返し、台にたたきつけながら、 生地の表面がなめらかになるまでこねる。



Step8 ステップ8

パン生地を一部取り、指先で生地を伸ばしてみて、 ある程度、ちぎれずに膜(グルテン膜)ができるか確認。 できたらパン生地を台に広げ、バターを加える。



Step9 ステップ9

生地とバターを一緒にちぎるようにしながら、 なじませる。



Step10 ステップ10

両手を大きく前後に動かし、手のひらで生地を作業台に おしつけるようにしてこねる。



Step! ステップ11

生地が再度まとまったら、ステップ5~6の作業を繰り返 し、台にたたきつけながら生地の表面がなめらかになる までこねる。



ステップ12

ステップ8と同様に生地を一部取って、指先で生地を 「12」 伸ばし膜が確認できたら、準備しておいたオレンジピールとアニスリキュールを混ぜる。



Step13 ステップ13

ステップ10~11の作業を繰り返し、台にたたきつけなが ら生地の表面がなめらかになるまでこねる。



ステップ14

生地を丸くまとめてボウルに入れる。 





#### パンの形をつくる

# Step 15 ステップ15

はかりを使用して60gを6個、10gを12個に切り分ける。



# Step16 ステップ16

生地を軽く丸めて10分程度、常温で休ませる。



# Step17 ステップ17

60gの生地を再度丸めて、プレートに6個、等間隔に並べる。



10gの生地を手で転がし6cmの棒状にする。 3本の指を使い、凹凸した形にしながら10cmの棒状 にのばす。



# Step 19 ステップ19

丸めた60gの生地の上に十字になるようにのせる。



うすく油脂をぬったオーブンプレートに置き、 「10 20 スチームを入れた30°Cのオーブンで1時間ほど発酵させる。



ステップ20

#### パンを焼く



溶き卵をはけで全体に塗り、グラニュー糖を適量 ふって200℃のオーブンで10分ほど焼く。



#### 食べごろと保存方法

出来たてがおすすめ。翌日中に食べ切って下さい。

