～イタリア クリスマスの黄金のパン～より

黄金のパン

レシピ監修　エコール 辻 東京　小野 達也 先生

卵とバターをたっぷり使い、時間をかけた生地で作ったオリジナルの「黄金のパン」。
天然酵母を使うイタリアのパンドーロを参考に、家庭でも作りやすい通常のイーストを使ってふわふわの食感をめざしました。
楽しい飾りつけにもチャレンジしてみて！

材料 ～ 160g×4コ分 ～

＜パン生地A（1日目に作る）＞

小麦粉（強力粉）	100g
グラニュー糖	2g
塩	2g
生イースト	2g
水	70g

＜パン生地B（2日目に作る）＞

小麦粉（強力粉）	250g
グラニュー糖	35g
塩	5g
スキムミルク	12g
生イースト	10g
卵黄	40g
水	135g
パン生地A	50g
バター	110g

＜仕上げ（3日目）＞

粉砂糖（飾り用）	50g
生クリーム42%	100g
粉砂糖（生クリーム用）	8g
アラザンなど飾り	適量
フランボワーズ	適量

作り方

Prepare 準備

■小麦粉は、ふるっておく
■（2日目）オーブンを200℃に温めておく

パン生地Aを作る

Step1 ステップ1

ボウルに小麦粉、グラニュー糖、塩を入れ、泡だて器でよく混ぜる。

Step2 ステップ2

生イーストを溶いた水を入れ、手でよく混ぜ合わせる。

Step3 ステップ3

粉けがなくなり、生地がまとまったら、パン生地をポリ袋に入れ、冷蔵庫で一晩発酵させる。

パン生地Bを作る

Step4 ステップ4

ボウルに小麦粉、グラニュ―糖、塩、スキムミルクを入れ、泡だて器でよく混ぜる。

Step5 ステップ5

生イースト、水、卵黄を加え、手で混ぜ合わせる。
粉けがなくなったら、パン生地Aを入れ、混ぜ合わせる。

Step6 ステップ6

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。

Step7 ステップ7

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。

Step8 ステップ8

生地の向きを90度変える。

Step9 ステップ9

ステップ7〜8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。

Step10 ステップ10

パン生地を一部取り、指先で伸ばし、膜が出来るのが確認出来たら（グルテン膜）、パン生地を台に広げる。

Step11 ステップ11

生地にバターを加え、一緒にちぎるようにしながら、
なじませる。

Step12 ステップ12

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。
生地がまとまってきたら、ステップ7〜8と同様に、台にたたきつけるようにこねる。

Step13 ステップ13

生地を一部取って、指先で伸ばし、薄い膜が確認出来ればこね上がり。（ステップ10と同様）

Step14 ステップ14

生地を丸くまとめてボウルに入れ、ポリ袋で包み、冷蔵庫
で一晩発酵させる。

分割、成形する

Step15 ステップ15

一晩冷蔵庫で発酵させたパン生地を4等分（約160g）にする。

Step16 ステップ16

生地を軽く丸めて、手で少し平らになるように潰し、常温で30分程度休ませる。

Step17 ステップ17

休ませたパン生地を再度、丸め直しをして空気を抜き、パンドーロ型に入れる。
きれいな形に焼き上がるよう、指で型の角の部分にしっかり生地を入れこむこと。

Step18 ステップ18

30℃のオーブン（スチームあり）で1時間ほど発酵させる。

焼きあげる

Step19 ステップ19

霧吹きで表面を濡らして、200℃のオーブンで20～25分ほど焼く。
生地の表面が焦げないよう注意する。

Step20 ステップ20

型から外し、常温で冷ます。

飾りつけ（クリスマスツリー風）

Step21 ステップ21

焼き上がったパン生地を3cm厚程度にスライスする。
約2コ分用意する。

Step22
ステップ22

徐々に小さくなるよう交互に重ね合わせてツリーの形を作る。
粉砂糖をふり、生クリームやアラザン、フランボワーズなどお好みで飾り付けをして完成。

食べごろと保存方法

保存は常温で、翌日中に食べるのがお勧めです。