

～メキシコ“死者の日”のパン～より  
**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。

**材料** ～ 死者のパン (80g) 6コ分 ～

<生地>

強力粉	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	
卵	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℃に温めておく

### 生地を作る

#### Step1 ステップ1

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。



#### Step2 ステップ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 ステップ3

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。



#### Step4 ステップ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。



#### Step5 ステップ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。



#### Step6 ステップ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)



Step 7  
ステップ7

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



Step 8  
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、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。



Step 9  
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。



Step 10  
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 11  
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がなめらかになるまでこねる。



Step 12  
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。



Step 13  
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がなめらかになるまでこねる。



Step 14  
ステップ14

生地を丸くまとめてボウルに入れる。スチームを入れた30℃のオーブンで1時間ほど発酵させる。

## パンの形をつくる

### Step15 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。



### Step18 ステップ18

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。



### Step19 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。



### Step20 ステップ20

スチームを入れた30℃のオーブンで1時間ほど発酵させる。

## パンを焼く

### Step21 ステップ21

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。