

～あこがれのメロンパン～より

メロンパン

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野 達也 先生



あこがれの果物をかたどった丸いメロンパンは、レモンの香りが隠し味。
サクサクとフワフワを追求した、2つの生地 of 食感を楽しんで。

材料 ～ 40g × 12コ分 ～

<パン生地>

小麦粉(強力粉)	200g	
小麦粉(薄力粉)	50g	
上白糖	62g	
塩	3g	
スキムミルク	4g	
コンデンスミルク	12g	
バター	12g	
ショートニング	12g	なければバター(同量)でも可。 バターの風味が強くなります。
卵	45g	
生イースト	10g	
水	105g	

<メロン生地>

バター	50g
砂糖	90g
卵	50g
小麦粉(薄力粉)	166g
ベーキングパウダー	4g
レモンの表皮(国産)	1g

<表面>

グラニュー糖(粗)	100g
-----------	------

作り方

Prepare 準備

- 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- バターは常温に出しておく
- オーブンを160℃に温めておく

メロン生地を作る

Step 1 ステップ1

常温に出した柔らかいバターにグラニュー糖を加え、泡だて器で混ぜる。



Step 2 ステップ2

レモンの表皮をすりおろして混ぜる。



Step 3 ステップ3

卵を数回に分けて入れ、よく混ぜる。



Step 4 ステップ4

ベーキングパウダーと合わせた薄力粉を入れ、カードで粉けがなくなるまで混ぜる。
ビニール袋に入れ、冷蔵庫で一晩冷やす。



パン生地を作る

Step 5 ステップ5

ボウルに小麦粉、上白糖、塩、スキムミルクを入れ、泡だて器でよく混ぜる。



Step 6 ステップ6

水、生イースト、コンデンスミルク、卵を加え、手で混ぜ合わせる。
粉けがなくなったら、作業台に出す。



Step 7
ステップ7

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 8
ステップ8

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 9
ステップ9

生地の向きを90度変える。



Step 10
ステップ10

ステップ8～9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。



Step 11
ステップ11

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。

Step 12
ステップ12

生地にバターとショートニングを加え、一緒にちぎるようにしながら、なじませる。



Step 13
ステップ13

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8～9と同様に、台にたたきつけるようにこねる。



Step 14
ステップ14

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11と同様)



Step15

ステップ15

生地を丸くまとめてボウルに入れる。
室温で1時間程度発酵させる。

分割、成形する

Step16

ステップ16

メロン生地を30gに切り分け、手のひらで丸めて、バット等に並べ、常温に置いておく。(画像左)



Step17

ステップ17

パン生地を12等分(約40g)にする。

Step18

ステップ18

天板1枚分(4コ)を軽く丸めて15分程度、常温で休ませる。(画像右)



Step19

ステップ19

残りの8コは発酵が進まないようにする為、丸めず切り分けのままバットに並べ、表面が乾かないようにして、冷蔵庫に入れておく。

Step20

ステップ20

ステップ18の休ませたパン生地进行軽く丸める。
パン生地とメロン生地それぞれを軽く押して平らにし、パン生地の上にメロン生地をのせる。



Step21

ステップ21

片方の手のひらに重ねた生地をのせ、もう片方の手の指をCの字のように軽く握る。
手のひらの上で生地を転がすように動かしてメロン生地を伸ばす。
手粉はごく少量にして、パン生地の下の面と手のひらがすべらないようにする。
メロン生地がパン生地の上の面を覆えばよい。



Step 22 ステップ22

表面に粗いグラニュー糖をまぶし、カードでメロン生地に模様をつける。
最初に3本平行に筋をつけ、次にダイヤ型になるように浅い角度で3本筋を入れる。



Step 23 ステップ23

スチーム無しの30℃のオーブンで1時間ほど発酵させる。(部屋が寒くなければ常温でも発酵が可能)



ステップ20~22が難しい場合、丸めたパン生地を発酵させ、その上に、直径9cm程度の丸形に延ばして表面に砂糖をまぶし、模様をつけたメロン生地をのせて焼いてもできます。

焼きあげる

Step 24 ステップ24

160~170℃のオーブンで12分ほど焼く。
茶色に焦げないように注意する。

Step 25 ステップ25

天板から外し、常温で冷ます。

Step 26 ステップ26

冷蔵庫に入れていたパン生地4コ分の作業を再開する。
ステップ18、ステップ20~25を行う。

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。