

～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ください！

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>

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

Step 1 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。



Step 2 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。



Step 3 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

Step 4 ステップ4

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

Step 5 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。



Step 6 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。



Step 7
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。



Step 8
ステップ8

生地の向きを90度変える。

Step 9
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。



Step 10
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。

Step 11
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。



Step 12
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。

Step 13
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)

Step 14
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、パンドー口型に入れる。
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に注意する。



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。



Step 22

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。