

～石ノ森章太郎のコッペパン～より

## コッペパン

レシピ監修 エコール 辻 東京 平林 由衣 先生



漫画界に大きな影響を及ぼした萬画家・石ノ森章太郎が、若かりし頃にトキワ荘で食べていたコッペパン。ふんわりと柔らかいパン生地は、どこか懐かしい味わい。バターときび糖の香りが広がる、優しい甘さを召し上がれ。

### 材料 ～長さ18cm 3本分～

強力粉	120g	
薄力粉	40g	
きび糖	15g	グラニュー糖でも可
塩	2.5g	
バター	15g	
インスタントイースト	4g	
牛乳	128g	
塗り牛乳	適量	

1/3

### 作り方

Prepare  
準備

- オーブンを発酵機能で30℃に温めておく
- 強力粉、薄力粉をふるっておく
- バターを常温に戻しておく

Step1  
ステップ1

ボウルに強力粉、薄力粉、きび糖、塩を入れ、よく混ぜる。



材料を合わせる

## Step 2 ステップ2

鍋で牛乳を35℃まで温め、インスタントイーストを加えて溶かす。



## Step 3 ステップ3

ステップ2と常温で戻したバターをステップ1に加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。



## Step 4 ステップ4

台に出し、こすりつけながらこねる。(約3分)



## Step 5 ステップ5

台からはがれるようになったら、台にたたきつける。(約8分)



## Step 6 ステップ6

生地を一部取り、指先で伸ばして薄く膜が張れば完了。



## Step 7 ステップ7

表面を張るようにまとめてボウルに入れ、ラップをし、温かいところ(30℃のオーブン)で約40分発酵させる。



## Step 8 ステップ8

生地が約2倍に膨らんだら、100gずつに切り分け、手のひらで押さえてガスを抜く。



Step9  
ステップ9

生地を四つ折りにして丸め、閉じ目を指でつまむ。



Step10  
ステップ10

ラップをかけ、常温で約15分おく。



Step11  
ステップ11

閉じ目を上にしてガスを抜き、三つ折りにし、転がして18cmの棒状にする。



Step12  
ステップ12

閉じ目を下にして、うすく油脂を塗ったオーブンプレートにのせ、温かいところ(30℃のオーブン)で約40分発酵させる。



Step13  
ステップ13

はけで牛乳を塗り、180℃のオーブンで約15分焼く。



食べごろと保存方法

常温で保存し、翌日までにお召し上がりください。