

趣味パン ゼツポリーネ

青のり・粉チーズを入れてみる

イタリア風 揚げパン



サンプルレシピ

	ベーカース%	仕込み量
	1	3

材料	ベーカース%	仕込み量	メモ
強力粉	100 %	300 g	
IDY	1 %	3 g	
塩	2 %	6 g	
砂糖	3 %	9 g	
水	70 %	210 g	
青のり、粉チーズ			分量外、お好みの量で。(目安2%ずつくらい)

1. 材料を計量しておく。
2. ボウルに強力粉を入れて、IDY、塩、砂糖を入れる。この時、IDY、塩、砂糖をボウルの3隅に入れる。ホイッパーで粉類をよく攪拌させる。その後、すり鉢状に中央を窪ませておくこと。
3. 水を粉類の中央に注ぐ。外側の粉を内側の水分に触れさせるように混ぜていく。水分を粉全体に行き渡らせるイメージ。
4. フレーク状のものが出来てきたら、ここから生地をまとめていく。まとめた生地を、表面をつっぱらせるように丸め直す。丸めた生地をボウルにもどし、ぴったりラップをかける。
5. 40°C50分の一次発酵。
6. 膨らんだ生地を潰すようにしてガス抜きをする。再び表面をつっぱらせるように丸め直す。丸めた生地をボウルにもどし、ぴったりラップをかける。
7. 40°C50分の二次発酵。
8. 作業台に打ち粉を振って、発酵した生地を移す。生地を潰すようにしてガス抜きする。ちょうど生地が広がるので、そこへ青のりと粉チーズを加える。生地を折り畳んだり、押さえるようにしながら、材料を練り込んでいく。大きいまま丸め直す。

9. 備4にノヤンをかぶせし、揚げ油をハツンハイ。
10. 揚げ油160°C~170°C、生地を一口大の大きさにりぎり入れていく。
11. やさしいきつね色になったら、油切りへ取り出す。仕上げに塩と粉チーズをかける。