

# 趣味パン パネトーネ

パネトーネカップ(中)

φ9×H96mm 容量580ml

## 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	1 %	3 g	
グラニュー糖	18 %	54 g	
水	20 %	60 g	
牛乳	20 %	60 g	
卵	35 %	2 個	
バター	10 %	30 g	
レーズン	30 %	90 g	
マーマレード	25 %	75 g	

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. マーマレードを滑らかにしたら卵を加えて混ぜる。そこへ水と生クリームを入れて混ぜる合わせる。それらを粉類の中央に注ぎ、ホイッパーで混ぜてドロドロを作る。バターをレンジで溶かす。ホイッパーで混ぜながら、ドロドロ部分にバターを注いで混ぜ合わせる。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℃で50分の一次発酵。
6. パンチを兼ねてドライフルーツを生地に混ぜ込む。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°Cで50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。約380gに分割で2個分となる。生地をパンチして丸める。
9. 濡れたフキンをかぶせて、10分のベンチタイム。
10. パネトーネカップを用意する。パンチして丸め直した生地をカップに入れ、軽く押さえる。
11. 40°Cで2時間の最終発酵。
12. 焼成 190°C 15分 反転 10分 目安