

ホワイトチーズパン (8個分)

材料

強力粉	300g
ドライイースト	6g
塩	5g
砂糖	30g
卵	20g
無縁バター	20g
生クリーム	35g
クリームチーズ	30g
ぬるま湯(30℃)	160cc

イラストや写真など



作り方

- ①ボウルにバター、クリームチーズを除いた材料を入れ、合わせておいたぬるま湯を入れて混ぜる。生地がまとまったら台の上に取り出し、バター、クリームチーズを入れてよくこね、やわらかい生地を作る。
- ②こねた生地をひとつに丸めてラップして、40分～1時間、1次発酵させる。冬場は30℃位の湯をボウルに入れて、その上に生地の入ったボウルを載せて発酵させてもいいです。野外で作る時は、気温が高くなる春や夏場は20分くらいで発酵するので注意して下さい。
- ③ガス抜き後生地をスケッパーで、8個に分割し丸め、濡れ布巾又はラップをかけて、10分ベンチタイムをとる。
- ④アルミケースに生地を入れ上から軽く押しておく。2次発酵15分から20分置いておく。
- ⑤上にトッピングするチーズクリームを作ります(材料は下準備参照)。ボウルにクリームチーズ、バター、砂糖を入れて、ゴムベラでよくすり混ぜ、混ざったら、卵を加えてよく混ぜ、コーンスターチも加えて混ぜ、馴染んだら、生クリームを加えて混ぜ合わせる。
- ⑥生地の表面にチーズクリームを刷毛であとが残らないように厚めに塗る。
- ⑦ダッチオーブンの中にパンを並べて、中火(170℃)で15分～20分焼く。

下準備

ダッチオーブンの中に高さ5cmの底上げネットを置き、その上にオーブンシート敷いて、蓋をして、豆炭を上17個、下17個(170℃、中火)置いて予熱する。(底上げネットがない時は、アルミホイルを4.5cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)

バターは室温に戻す。

卵・ぬるま湯・生クリームを合わせておく。

<チーズクリーム> クリームチーズ・40g、無縁バター・10g、砂糖・25g、卵・20g、コーンスターチ・15g、生クリーム・小さじ1・1/2