

パンプキンチーズクリームパン



生地はパンプキンパウダーとパンプキンシードオイルで色と香りをつけて。
クリームチーズの塩気と、シナモン風味のかぼちゃあんが絶妙です！

材料（約12個分）

A
強力粉（ふるう）…300g
ドライイースト…4g
グラニュー糖…30g
塩…4g
GABAN® パンプキンパウダー…30g

牛乳…250ml~
無塩バター…15g
Huilurie CROIX VERTE
パンプキンシードオイル…20ml

かぼちゃ（種・皮は除く）…400g
B
カソナード（ブラウンシュガー）…90g
クリームチーズ…130g
無塩バター…15g

C
GABAN® コーンスターチ…20g
GABAN® シナモンパウダー…4g
ラム酒…5ml（なくても可）

溶き卵（つや出し用）…適量
GABAN® ローストパンプキンシード…適量

レシピ（所要時間：120分）

- ① かぼちゃは蒸し、熱いうちにBの材料と共にフードプロセッサーに入れて混ぜ、粗熱が取れたらCも加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やしておく。
- ② フードプロセッサーにAを入れ、ひと肌にした温めた牛乳を3回に分けて加え、バター、パンプキンシードオイルも加えて混ぜる。
- ③ ②がひとかたまりになったら台に出し、10分ほど捏ねて丸め、綴じ目を下にしてボウルに入れ、ラップをして約40分、1次発酵させる。
- ④ ③をガスぬきし、8等分して丸め、綴じ目を下にして、10分間休ませる。
- ⑤ めん棒で延ばして①を包み、丸く成型して綴じ目を下にし、約25分、2次発酵させる。
- ⑥ ⑤に溶き卵をぬり、切り込みを入れ、ローストパンプキンシードをトッピングし、190℃のオーブンで12分焼く。