

ハーブと2種のチーズの プチフランス



皮はパリッと、中はしっとり。ハーブの香りとチーズのコクが味のアクセントになって、やめられない美味しさ！

🍵 材料 (約10個分)

フランスパン用粉…300g
グラニュー糖…6g
A **Bad Reichenhaller アルペンザルト**
(岩塩)…6g
ドライイースト…3g
モルトパウダー…0.5g
GABAN® 香草焼きスパイス…2~3g

ぬるま湯…180ml~

無塩バター…10g

チーズ2種(8mm角)…合わせて200g

溶かしバター…少々

🍲 レシピ (所要時間: 130分)

- ① フードプロセッサーにAを入れ、軽く混ぜる。
- ② ①にひと肌ぬるま湯を3回に分けて加えて混ぜ、バターも加えて混ぜる。
- ③ ひとかたまりになったら台に出し、10分ほど捏ねて丸め、縦じ目を下にしてボウルに入れ、ラップをして約60分、1次発酵させる。
- ④ ③をガスぬきし、生地を10等分し、再び丸めて休ませる。
- ⑤ めん棒で楕円形に伸ばし、チーズ2種を中心に乘せて上下の口を閉じ、船形に成形して天板に乗せ、約30分2次発酵させる。
- ⑥ フランスパン用粉(分量外)を茶こしで振り、縦中心にクープを入れ、そこに溶かしバターを塗る。
- ⑦ 230℃のスチームオーブンで約10分焼く。