

## シナモンアップルのちぎりパン



りんごがたっぷりのぜいたくな菓子パン。GABAN®のシナモンはフルーツとの相性がバツグン。甘い香りとやさしい味は、独自の製法ならではの。

### 🍵 材料（24cm丸型）

#### ●シナモンアップルプレザーブ

りんご（厚さ5cmの銀杏切り）…450g

GABAN® レーズン…45g

レモン汁…15ml

A [ グラニュー糖…75g  
GABAN® シナモンパウダー…4g～

B [ 強力粉（ふるう）…300g  
ドライイースト…6g  
グラニュー糖…45g  
塩…4g

牛乳…120ml～

無塩バター（室温に戻す）…50g

卵（室温に戻す）…1個

溶き卵（つや出し用）…適量

GABAN® アーモンドスライス…適量

### 🍳 レシピ（所要時間：140分）

- ① フライパンに、りんご、レーズン、レモン汁、あらかじめ合わせて おいたAを入れ火にかけ、水分がなくなりしんなりしたらバットにあげ、冷ましておく。
- ② フードプロセッサーにBを入れ、ひと肌温めた牛乳と溶き卵を3回に分けて加えて混ぜ、バターも加えて混ぜる。
- 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、縦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、再び丸めて15分間休ませる。
- ⑤ めん棒で長方形に延ばして①を乗せ、細長く巻き込んで縦じ、8等分にカットする。
- ⑥ 薄くバターを塗った丸型に少し間を離して均等に入れ、約25分、2次発酵させる。
- ⑦ 溶き卵をぬり、アーモンドスライスをトッピングし、180℃のオーブンで約25分焼く。