

カルダモン香るオレンジパン



カルダモンのスウツツとした爽やかな香りと甘酸っぱいオレンジの相性がバッチリなパン。カルダモンはパウダーでもOKですが、ホールはより香り高く仕上がります。

🍷 材料 (約6個分)

オレンジ (大) …1個

A
強力粉 (ふるう) …250g
薄力粉…50g
ドライイースト…4g
塩…4g
グラニュー糖…20g
GABAN® カルダモンホール…1g
(種を取り出しミルで挽く)

卵…1個

牛乳…適量

無塩バター…40g

無塩バター (溶かす) …約10g

グラニュー糖…60g

GABAN® シュガーパウダー…少々

オレンジマーマレード…適量

KS ドレンオレンジピール…20g

🍳 レシピ (所要時間 : 120分)

- ① オレンジの皮はすりおろし、グラニュー糖60gとよく混ぜておく。
- ② 果肉はミキサーにかけ、卵、牛乳を加えて、合わせて200~220mlになるようにしておく。
- ③ フードプロセッサーにAを入れ、ひと肌温めた②を3回に分けて混ぜ、バターも加え、混ぜる。
- ④ 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40℃で約40分、1次発酵させる。
- ⑤ ガスぬき後、6等分し、再び丸め、15分休ませる。
- ⑥ めん棒で長方形に伸ばし、溶かしバター、①の順に塗り、カルダモン(分量外)をミルで挽いてかける。
- ⑦ 生地を巻き、転がして細長くし、振じりながら丸く巻いて成形する。
- ⑧ ⑦を40℃で約30分、2次発酵させ、190℃のオーブンで15分焼く。
- ⑨ 熱いうちにマーマレードを渦巻きに沿って塗り、みじん切りにしたオレンジピールを散らす。
- ⑩ 冷めたらシュガーパウダーをふる。