

シナモンみそパン



どこか懐かしい味のみそパンに、シナモンの香りがほのかに漂う新しい味。スパイスをほんの少し加えるだけで、今までになかった味を可能にします。

🍷 材料（約8個分）

●生地1

- A
- 強力粉（ふるう）…200g
 - 薄力粉…50g
 - Bad Reichenhaller アルペンザルト（岩塩）…4g
 - グラニュー糖…60g
 - ドライイースト…4g
 - 牛乳…100ml
 - 卵黄…2個
 - 無塩バター…50g

●生地2

- 無塩バター（室温）…60g
- グラニュー糖…45g
- みそ…30g
- はちみつ…25g
- 卵…1個
- 薄力粉（ふるう）…90g
- GABAN® シナモンパウダー…5g
- GABAN® クルミ（刻む）…30g

🍳 レシピ（所要時間：120分）

- ① フードプロセッサーに生地1のAを入れ、軽く混ぜる。
- ② ひと肌温めた牛乳と卵黄を合わせ、①に加え混ぜ、続けてバターを加えて混ぜる。
- ③ ひとかたまりになったら台に出し、5～10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40℃で約60分、1次発酵させる。
- ④ ③を8等分し、丸めて休ませる。
- ⑤ ④を手のひらで潰し、再び丸め直して紙カップ等に乗せ、40℃で25分、2次発酵させる。
- ⑥ 生地2のバターは柔らかくし、グラニュー糖を加えて泡だて器ですり混ぜ、続けてみそ、はちみつ、卵も混ぜる。
- ⑦ 薄力粉とシナモンパウダーはあらかじめ合わせておき、⑥に加えてゴムベラでさっくりと合わせ、しぼり袋に入れる。
- ⑧ ⑤にクルミをトッピングし、⑦を渦巻き状に絞り、180℃のオーブンで12分焼く。