

ハムとカマンベール、黒胡椒のパン



あらびきのブラックペッパーを効かせた生地には、ハムとカマンベールの塩気がよく合います！おつまみとしても食べられるしっかりした噛みごたえのパン。

🍴 材料（約10個分）

強力粉…200g
ライ麦粉…100g
グラニュー糖…10g
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…1g
GABAN® ブラックペッパー荒挽…5g

ぬるま湯…200ml

カマンベールチーズ(8~10等分)…150g

ハム…10枚

シュレッドチーズ…25~30g

🍲 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 カマンベールチーズをハムに乗せ、ブラックペッパー荒挽(分量外)をふって包む。
- ⑥ めん棒で楕円形に伸ばし、⑤を中心に乘せて上下の口を閉じ、丸く成形して天板に乗せ、約30分2次発酵させる。
- ⑦ 十字にクープを入れ、そこにシュレッドチーズ少々を乗せる。
- ⑧ 230℃のスチームオーブンで約10分焼く。