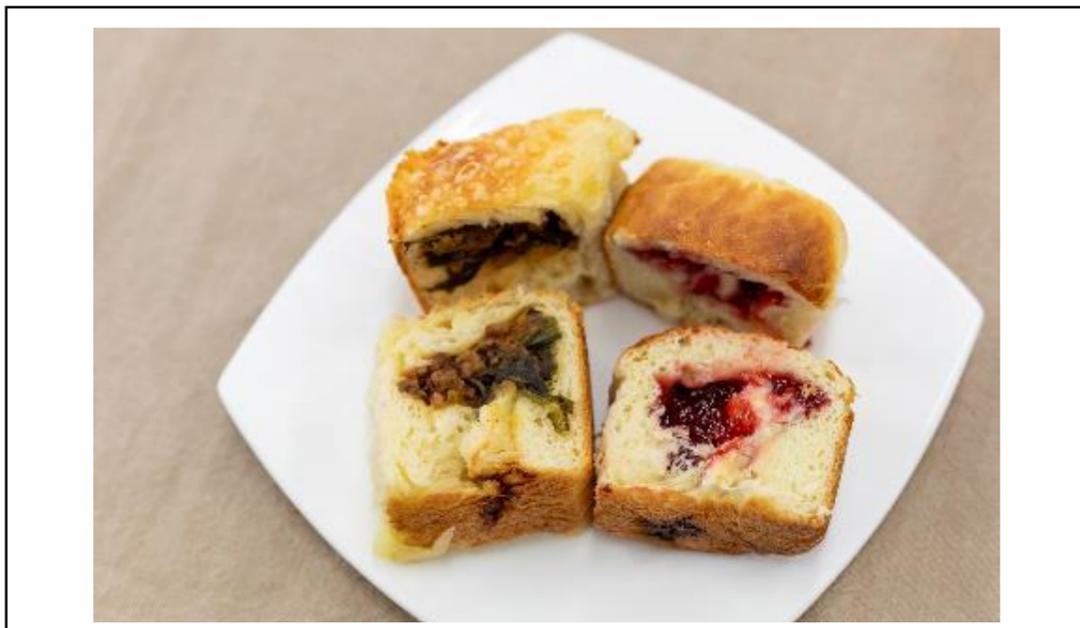


献立名 (ブフテルン )



<材料・分量> (9個分)

焼き型2つつ分 (おかず・イチゴ)

(パンの生地) 1型分

- ・牛乳 100g
- ・ドライイースト 4g
- ・卵 50g (M1個)
- ・中力粉 280g
- ・塩 4g
- ・砂糖 25g
- ・無塩バター 70g
- ・無塩バター (塗用) 適量 (約30g)

(いちごジャム) 1型分 (9個分)

- ・いちご 450g
- ・レモン汁 45ml
- ・砂糖 135g
- ・クリームチーズ4個
- ・はちみつ (表面に塗る) 適量

(おかず系の餡)

- ・トマト 450g (大3個)      コンソメ (顆粒) 小さじ4 (16g)      砂糖 小さじ1 (3g)
- ・ほうれん草 200g (1袋)      塩 適量
- ・合いびき肉 200g      こしょう 適量

<作り方>

(下準備)

オーブンの天板と型にバターを塗っておく  
粉や卵などの生地材料は常温に戻しておく  
小麦粉はふるっておく

(生地を作る)

1. 牛乳を温め (約35℃) 卵を加えて泡だて器で混ぜる
2. 中力粉、砂糖、ドライイーストを加えてヘラでしっかりと混ぜまとめる。
3. 塩、バターを加えて混ぜ、台にだしてこすりつけるように練る。
4. 生地が台から剥がれてくるようになれば、丸くまとめてボウルに戻す。  
ラップをして40℃で30分以上発酵させる
5. 発酵した生地を、打ち粉をした台の上にだし、ガスを抜き、生地を等分する。
6. 中にお好みのジャム (具) を入れて生地で包み込み団子状にする。
7. ラップをして40℃で20分発酵させる。
8. 溶かしバターを塗り、イチゴジャムの方にはハチミツをぬる。おかずパンの方にはチーズをかける。
9. 予熱した190℃のオーブンで20分焼く (チーズがカリッとするまで)
10. 粗熱がとれたら固まりごとにちぎって完成。

【イチゴパンの場合】

1. 同様
2. イチゴジャムと牛乳を入れ混ぜる。
- 3～は同様。クリームチーズは切って包む

(餡を作る)

1. トマトを粗く切り、ほうれん草は3cm幅に切る。
2. トマトは湯剥きし、炒めて水分を飛ばす。
3. フライパンで合いびき肉を炒め、トマト、ほうれん草を加えてしんなりするまで炒める。
4. コンソメ、塩コショウ、砂糖で味を整える。
5. 水溶性片栗粉でとろみをつける。

<作品のアピールポイント>

那須塩原の特産品のいちごとほうれん草、トマトを生地で包みこみました。

また、1つはいちごジャムで甘い系にしクリームチーズを入れ、味と見た目に工夫を凝らしました。もう1つはひき肉を使ったおかず系にして2種類の味を楽しめるようにしました。

おかず系のパンの表面にチーズ、バターをぬり、イチゴジャムのパンには、はちみつとバターを表面にぬりました。そのため、中身の具にも合う味になり、表面もカリカリに仕上がりました。

<試作の振り返り・シェフに聞いたコツ>

- ・パンと一緒に食べるので味を濃いめにした
- ・ジャムを作る際は灰汁を念入りにとる。
- ・パンをしっかり発酵させないと、ふわふわにならない。
- ・生いちごと冷凍いちごをジャムにした時の用途の違い。
- ・パンの丸め方、包み方。
- ・トマトのたねの取り方。
- ・おかず餡の味付け。
- ・パンを作る際のバターのなじませ方。