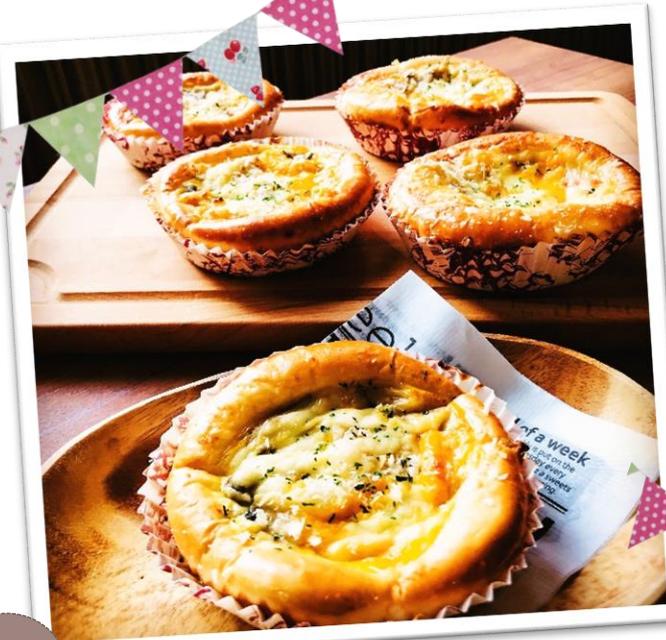


エビグラタンパン

- まず初めにやること
・計量をすべて終わらせる。



材 料

6個分

<パン生地>

A	強力粉	200g
	ドライイースト	4g
	塩	3g
	砂糖	15g
	ぬるま湯(40℃位)	130g
	バター	15g

<えびグラタン>

	バター	大さじ2
	玉ねぎ	1/4個
B	しめじ(子房にわかる)1/2パック	
	えび	4尾
	(塩・酒で洗う→背わたをとる→殻をむいて3等分)	
	薄力粉	大さじ2
C	牛乳	200cc
	コンソメ	小さじ1
	塩	1つまみ〜
	こしょう	少々

Check Point

- ・計量は正確に!
- ・しっかり叩きすぎると、ふわふわになりすぎて、グラタンが落ちやすいのでほどほどに捏ねます。
- ・グラタンはパンと一緒に食べるので、しっかり味をつけた方が美味しいです♪

<仕上げ>

	ピザチーズ	50g
	パン粉	適量
	溶き卵	適量
	ドライパセリ	少々

<工程>



混ぜ・こね



1次発酵(40℃)



パンがた



2次発酵(40度)

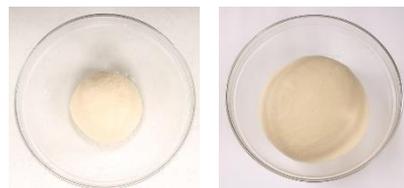
180度
焼成

■パン生地を作ります。

- ① 大きめのボウルに A を入れ、木べらで粉を混ぜ合わせる。
水（40℃）を加え、ひとまとまりになるように混ぜ合わせる。
まとまれば、台に取り出して生地につやが出るまで5分位こねる。



- ② ①の生地に常温に戻したバターを加え、更に5分位よくこねる。
* 指先で薄くのばすと、生地がやぶれずに指が透ける程度になるまで
生地をきれいに丸め、生地のとじ目を下にして油を塗ったボウルに入れる。
ラップをして、40℃のオーブンで25分発酵させる。 【1次発酵】



■発酵中に簡単グラタンを作ります！

- ③ 鍋にバターを溶かし、玉ねぎに塩を少々ふって炒める。
しんなりしたら B も加えてさらに炒める。
- ④ ③に薄力粉を加えて粉っぽさがなくなるまで炒め、 C も加えて
混ぜながらとろみがつくまで炊く。
塩・こしょうで味を調え、バットにとって冷ます。



■成形

- ⑤ ②の生地のガス抜きをし、6等分に分割して丸めなおす。
とじ目を下にして布巾をかぶせ、10分間生地を休ませる。【ベンチタイム】
- ⑥ とじ目を下にして手のひらでガスを抜く。
- ⑦ めん棒で直径10cmくらいの円形に伸ばし、アルミカップなどに
指で押しながら敷きこむ。フォークでピケし、えびグラタンをのせる。
- ⑧ ふちにハケで卵を塗り、ピザチーズをのせてパン粉をのせる。
- ⑨ 180℃に予熱したオーブンで16～18分焼き、パセリを散らす。

