

表面のビスケット生地がメロンの模様似ているから

メロンパン

- まず初めにやること
- ・計量をすべて終わらせる。
- ・バターを室温に戻す
- ・小麦粉をふるっておく



材 料

6 個分

<パン生地>

A	強力粉	175 g
	薄力粉 (ふるう)	20 g
	ドライイースト	4 g
	スキムミルク	10 g
	砂糖	40 g
	塩	2 g
B	卵	1/2 個分
	水(40℃)を合わせて	計120 g
	無塩バター(室温に戻す)	20 g

<クッキー生地>

無塩バター(室温に戻す)	30 g
砂糖	50 g
卵	1/2 個分
バニラエッセンス	数滴
薄力粉 (ふるう)	100 g

<仕上げ用>

グラニュー糖	適量
--------	----

Check Point

- ・計量は正確に！
- ・生地が柔らかくて捏ねるのが難しい場合、少し強力粉を足しても OK

<工程>



混ぜ・こね



1次発酵 (40℃)



パン作り



2次発酵 (40度)



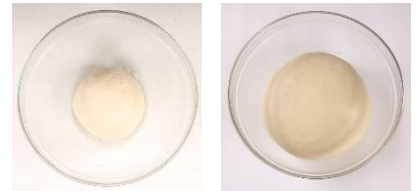
160度
焼成

■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。
B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（まな板）に取り出して粉気がなくなるまでこねる。



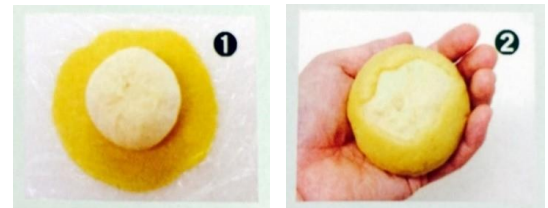
- ② ①の生地に常温に戻したバターを加え、よくこねる。
（指先で薄くのばすと、生地が破れずに指が透ける程度になるまで）
生地をきれいに丸め、生地のとじ目を下にしてボウルに入れる。
ラップをして、40℃のオーブンで30分発酵させる。【1次発酵】



■分割～成形

- ③ ②の生地を6等分に分割にし、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】

- ④ クッキー生地をラップで挟み、手で丸く伸ばす。
丸め直したパン生地をとじ目を上にしてクッキー生地へのせる。
*とじ目をクッキー生地側にしてのせると発酵時に破裂します！
クッキー生地でパン生地を包み、形を整える。
表面にグラニュー糖をまぶし、カードで軽く格子状の模様をつける。



- ⑤ オーブンシートを敷いた天板の上に、間隔を空けて並べる。
40℃のオーブンで20分発酵させる。【2次発酵】



- ⑥ 160℃に予熱したオーブンで15分位焼く。

■メロンパンの皮（クッキー生地）を作ります～1次発酵中に～

- ① 室温に戻しておいたバターをボウルに入れ、泡立て器でクリーム状にし、砂糖を加えてすり混ぜる。
- ② ①に卵を2～3回に分けて少しずつ加えながらマッハで混ぜ、バニラエッセンスも加えて、さらにしっかり混ぜる。
*卵を一気に全部入れると、きれいに混ざらなくなることがあります。
- ③ ②にふるった薄力粉を加えてゴムベラでさっくりと混ぜ合わせ、ラップに広げて包み、冷蔵庫で冷やしておく。6等分に丸める。

【破裂例】

