

ツイストナッツ



材料 (4個分)

■パン生地		
強力粉	150 g	準強力粉200g
薄力粉	50 g	代用可能
ドライイースト	3 g	
砂糖	10 g	
塩	2 g	
バター	10 g	
水	125 g	
	350 g	

きなこクリーム
 きなこ 30 g
 バター 30 g
 全卵 30 g
 砂糖 30 g

柔らかくしたバターに砂糖を入れて、卵を少しずつ入れてきなこを入れて混ぜる

※ こねあげ後合わせていきます
 ナッツ類 70 g
 (アーモンドやカシューナッツなど)
 ~ナッツ前処理(ロースト)~
 オープントースター 2分くらい様子見る
 電気オープン予熱なしで入れて170℃7~10分OK

【焼成前仕上げ】 強力粉(米粉、ライ麦粉、全粒粉OK)
 なくてもOK

【成型時】

●チーズクリーム

出来れば2種類のチーズが入っていると面白い

- ・クリームチーズ 50 g
- ・カマンベールチーズ 50 g

→動画はカマンベール入りのプロセスチーズ

●ブラックペッパー

【事前準備】ナッツをローストしておきます(170℃7~10分) ナッツをカットします(約1 cm)

- | | | |
|---------|--|---|
| ①ニーディング | ホームベーカリーもしくは手ごねで生地をこねます(約20分)
生地がこね上がったたら、ナッツを生地に混ぜていきます | ★ナッツカット(約1 cm) |
| ②一次発酵 | 30℃~40℃のところで、約30~40分発酵させます
※フィンガーテストをして、穴が戻ってこなければOK | ★チーズクリームづくり
混ぜ合わせておく
※柔らかくしたいので、一緒に発酵器に入れるとよい |
| ③分割 | 全体量を計って4等分にします
(手ごねとホームベーカリーでは重さが変わるので注意) | |
| ④丸め | 切り口が内側に入るように丸めます | |
| ⑤ベンチタイム | 傷んだ生地を休憩させます(約5~10分)
ラップや布ふきん、ボールをかぶせてOK | |
| ⑥成型 | 綴じ目を上にして約10 cm x 20 cmになるように伸ばします
1/2くらいにチーズクリームを塗り広げ、お好みでブラックペッパーをかけます
24 cmくらいになるように中心から上下しながら長さを出していきます
綴じ目を横に向けてスケッパーで縦半分カットします
断面が上になるように2本をツイストさせて両端をしっかり綴じ合わせます | ★チーズクリーム
★ブラックペッパー |
| ⑦仕上げ発酵 | 40℃で20分発酵させます
霧吹き、お湯カップに入れる、濡れふきんをかぶせるなどして発酵中の乾燥を防ぎます | |
| ⑧予熱 | 240~250℃で予熱しておきます | |
| ⑨焼成前仕上げ | お好みで粉をふります
(強力粉、米粉、ライ麦粉、全粒粉など) | ★粉ふるい
(お好きな粉)
なくてもOK |
| ⑩焼成 | 予熱完了したら
220~240℃で12~15分焼きます
(8~10分後くらいにオープン皿の向きを変えます) | |