

# カリッと☆チーズパン



## ☺ 材料 (20~30本)

■パン生地	
強力粉	200g
ドライイースト	4g
砂糖	10g
塩	4g
粉チーズ	20g
黒ごま	5g
バター	10g
水	130g

※ごまは少し潰れてOKなら最初から  
こね機に入れてもOK  
つぶつぶ感を残す場合は後入れがのぞましい

### ■成型時

- ①塗卵+ハーブソルトなど(お好みのもの)
- ②水+粉チーズ

★ニーディング、一次発酵

★分割なし、丸め



分割なし  
→きれいに丸めなおす

フィンガーテスト

ニーディング	15分
二次発酵	20~30分
分割なし	
丸め	
ベンチタイム	10分
成形	★200℃予熱
仕上げ発酵なし	
焼成	180℃-10分~ ある程度焼き色が付いたら 乾燥焼き150℃10分~ ※カリカリ具合はお好みで

★ベンチタイム

10分ベンチタイム

★成型 ※仕上げ発酵なしで焼く場合は早めに予熱に入る 200℃予熱



上下少し残しながら伸ばす 角を出す



オープン皿の幅(より短め)約1cmに目印をつけておく  
20cm×30cmくらい  
に伸ばす

(①卵+塩の分)



ピザカッターでカットする 塗卵をして、塩をふる

(②水+粉チーズ)



水ハケ後、粉末チーズ ピザカッターでカットする

(③水+粉末チーズ→発酵あり)



水ハケ後、粉末チーズ 35℃-20分くらい  
仕上げ発酵して、  
180℃-10分

★焼成



180℃-10分~



カリットとするまで乾燥焼きをする  
150℃-10分~