

くるみ・レーズンパン

冷蔵庫

5日

材料 (1個分)

A	強力粉	150g
	全粒粉	50g
	塩	3g
	砂糖	10g
B	牛乳	80g
	水	60g
	インスタントドライイースト	2g
【具材】	ローストくるみ	100g
	レーズン	100g
	強力粉(表面用)	適量

●くるみは2～3つに割っておく。

作り方



混ぜる こねる

基本の作り方(P.8)のSTEP1を参考に、
材料を混ぜて生地をまとめる。



発酵

基本の作り方(P.9)のSTEP2を参考に、
生地を保存容器に入れ、冷蔵庫で8時間
以上発酵させる。

毎日丸めなおせば5日間保存可能。



成形 仕上げ発酵

1. 基本の作り方のカンパーニュ型(P.13)
を参考に、のばした生地にくるみとレーズンをのせ、三つ折りにし、さらに半分に折って形を整える。ボウルに強力粉(表面用)を多めにふり、とじ目を上にして入れる。
2. 室内で30分、発酵機能があるオーブン
やトースターであれば40度で20分仕上
げ発酵させる。
3. オーブンシートの上にボウルを逆さにし
て生地を取り出す。十字に切りこみを入
れる。



焼く

基本の作り方(P.11)のSTEP4を参考に、
オーブンを200度に予熱して25分焼く。