

メロンパン

材料（94 個分）

*パン生地材料

強力粉	2 k g
砂糖	300 g
ドライイースト	40 g
卵	4個
ぬるま湯	1 100 c c
塩	20 g
バター	100 g

*ビスケット生地材料

薄力粉	1 400 g
ベーキングパウダー	15 g
バター	400 g
砂糖	350 g
卵	7個
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖	適量

作り方

【ビスケット生地】

- ① 粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ② パンミキサーにバターを入れ、ホイロでやわらかくし、①の粉、砂糖、卵を加え、Lで3分混ぜ、バニラエッセンスを加えてHで2分混ぜ合わせ、冷蔵庫で30分ねかせる。

【パン生地】

- ① パンミキサーに、粉、砂糖、ドライイースト、卵、ぬるま湯、塩を入れて、Lで5分混ぜ、やわらかくしたバターを加えて、Lで5分混ぜ、Hで7分こねる。
- ② 35℃で35分発酵させる。
- ③ ガス抜きをして、40gずつに分けて丸め、15分おく。
- ④ ビスケット生地を28gずつに分け、ラップにはさんで少し厚めの円形にのばし（パン生地の直径と同じ位の大きさ）、スケッパーで軽く模様をつけ、③の生地の上にかぶせる。天板に並べ、35℃で35分発酵させる。（室温によって所要時間が変わります。）
- ⑤ グラニュー糖をふりかけ、180℃で12～13分焼く。

* クッキー生地は、バニラエッセンスのかわりにレモンの皮のすりおろし（レモン4個分）を加えてもおいしいです。