白神こだま酵母の鍋焼きレーズンパン

材料　（10個分）

国産強力粉　300ｇ

糖分　大さじ2杯（1～2）

自然塩　小さじ1

白神こだま酵母ドライ小さじ1

ぬるま湯（30～35℃）　大さじ1

ぬるま湯（30～35℃）または水（パン焼き器の場合は必ず水）180cc

バターまたは菜種油　大さじ1　（なくてもOK）

レーズン　適宜

1.　ローフ型の酵母パンの要領で、強力粉、糖分、塩に、溶かした酵母とぬるま湯を加えて混ぜる。

2.　5分捏ね。相談タイムを5分取り、バターを2~3回に分け加え、10~15分捏ねる。

3.　生地を丸め、30℃で50~60分、生地が2~2.5倍になるまで、一次発酵させる。

4.　生地を10個（1個50ｇくらい）に分割し、丸めて15分休ませる。（ベンチタイム）

5.　生地を麺棒で延ばし、生地の半分にレーズンを散らし、半分に折り、更に麺棒で延ばし、

　その半分にレーズンを散らし、半分に折り、麺棒で延ばし、その半分にレーズンを散らし、

包み込むように丸めて、裏側のお尻をつまんで閉じ下にして、オーブンペーパーの上に置く。

6.　同じように7個作る。

7.　鉄鍋か、厚手のフライパンにオーブンペーパーを敷き並べ、蓋をして、夏ならそのまま、冬なら15秒ほど火にかけ、1時間置き、発酵させる。2倍程度に膨らんだら、最終発酵終了。

8.　蓋をしたまま強火に30秒ほどかけ、その後ごく弱火で3分。

9.　裏返して強火で15秒、その後、ごく弱火で3分。

10.　裏返して、ごく弱火のまま、5分焼く。

11また、裏返してごく弱火のまま5分、合計16~17分、返す時以外は蓋をして焼く。

＊ホットプレートでもできる。

　プレートに形成が終わった生地を並べて蓋をし、160℃で15秒ほど通電して消し、1時間ほど置いて最終発酵させる。焼く時には、フライパンと同様に返しながら、温度は変えずに160℃で、合計16~17分焼く。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　2012.10.25