

チーズぱん（高さ6センチ×幅10センチ位のもの6個分） オープン目安：1段霧吹き210度で18分

【材料】 ( )は参考使用材料 □はベーカース% 使用機種：日立MRO-JV300は中段フランスパン17分

準強力粉（スローブレッドクラシック）220 g	88
強力米粉（波里 強力米粉）30 g	12
塩（瀬戸のほんじお 焼き塩タイプ）4 g	1.6
砂糖（共立 お菓子専用砂糖超微粒）8 g	3.2
植物油（グレープシードオイル）5 g	2
モルトパウダー 1 g（0.5 g）	0.4
水 160 g	64
ドライイースト 3 g（サフゴールド2.8 g）	1.2
スキムミルク（雪印北海道）8 g	3.2
チーズ 90～100 g	36
（雪印北海道100 チェダー&クラフト切れてるチーズ）	
絞り袋に入れたバター（室温で柔らかくしたものを）15 g位	



②



⑥



⑥



⑦



⑫



【下準備】

- ①水、オイル、イーストはそれぞれ計量しておく
- ②チーズは1cm程度の角切り、6つに分けて皿に置く
- ③水は出来れば冷水が良い（夏場）
- ④生地を扱うマットには薄く打ち粉しておく（指にもくっつきやすい生地です）
- ⑤濡らして絞ったふきんを用意する（生地にかぶせる用）
- ⑥クッキングシートは型に合わせてカットして6つ折りにして敷いておく

【作業】 ホームベーカリーの容器に羽が付いていること確認

- ①粉を山型に盛る、塩、砂糖、スキムミルクをてっぺん辺りに重ねていく
- ③水分は山のふもとに回し注ぐ。イーストは、塩を避けた隅に入れる
- ④ドライイーストのパン生地コースで **12分**こねる
- ⑤取消しを押し、そのまま1次発酵（目安50分 生地温度26度～26.5度の場合）
- ⑤ケースを逆さにし、マットにそっと振り落とす

（手を使う時は粉を付け、指の腹や手の平使い、底から離す様に）

**6等分し、両手で交互にぼんぼんと軽く丸める**（1こ73g位）

長く持ったり、強く握ったりすると扱い辛くなります

乾かないようぬれ布巾をかけておく

- ⑥**麺棒でやさしく10cm×12cmにのぼし、1/3は残し、チーズをそっと埋まる位にのせる。チーズの付いてない方を先に折り、残りも1/3ずつ折り重ねる**
- ⑦**縦にして、また1/4ずつ折り、とじ目を真ん中にして綺麗に閉じる**  
**閉じた側を底にして天板に並べる（注：閉じが甘いと底が割れます）**

⑦**スチームオープン35度で20分で二次発酵**

⑧天板ごと取り出して、また絞ったぬれふきんをかぶせておく

（6～10分の余熱時間待ちも発酵時間 二次発酵の目安：合計30分位）

⑨フランスパン、スチームオープンまたはオープン210℃1段20分でセット

- ⑫オープン余熱終了音鳴ったら、布巾を外し、1分程して生地表面が乾いたら深さ2mm位の切り込みを両端まで入れ、そこに先を細く切った絞り袋のバターまたは薄くオイルを塗り、生地を濡らさないようにシートに霧を吹ききつね色に焼く。焼ムラ避けたい時は、焼成10分過ぎてから天板の向きを変える

⑬取り出して、ケーキクーラーなどの上で冷ます

※ゆっくり、のんびりと作業する人向きの作り方です。米粉は小麦たんぱく（グルテン）配合のもの。

切込みはクーブのことで  
す。ナイフはウェンガー  
や果物ナイフ、顔割りカ  
ミソリ等で代用出来ま  
す。