2/3ホテルパンタイプ

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

ライ麦のカンパーニュ

合計加熱調理時間　約 40 分

［1人分：1711kcal／ 食塩相当量：6.2 g］

※エネルギー、食塩相当量は、1個分の値です。

昔からフランスの田舎で食べられてきたカンパーニュ。ライ麦が香る素朴な生地にクルミやドライフルーツが良く合います。

材料（2個分）

＜材料a＞	
強力粉：食パン用	480g
ライ麦：中挽き	120g
ドライイースト	12g
きび糖	30g
塩	12g
牛乳	120g
水	270g
有塩バター	18g
レーズン（3%の塩水に30分程浸す）	90g
クルミ	90 g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分　量

2個分
（発酵かご 丸直径18cm、楕円21cm 各1個分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	–	1分（予熱のみ使用）	35℃
2	スチーム	–	1分（予熱のみ使用）	35℃

※予熱完了後にスタートボタンは押しません。（予熱後の余熱で発酵させるため。）

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
3	ホットエアー	–	1分（予熱のみ使用）	250℃
4	ホットエアー	–	40分	170℃

下ごしらえ

・牛乳、水は混ぜ合わせる。（※仕込み水）
・レーズンはもみ洗いをし、流水でよく洗い流して水気を取ったものを計量する。
・クルミはロースト（ホットエアー・3分・200℃）したものを計量し、粒の大きいものは割る。
・発酵かごにライ麦（分量外）をたっぷり振りかけておく。

作り方

1. パンこね機に＜材料a＞を入れ、（※仕込み水）を加えて20分に設定する。こね始めて5分後、有塩バターを加え、さらに10分後、レーズン、クルミを入れてこねる。ボールに移し、20mmのホテルパン1枚にのせる。
2. 1のホテルパンを【設定1】で予熱後、スタートボタンを押さずに、庫内の余熱で生地の芯温を25〜26℃に保てるようにし、生地が1.5〜2倍になるまで40分程発酵させる。フィンガーテストをして十分であれば発酵完了。（一次発酵）
3. 2の生地を取り出し、2等分（1個約600g）にして切り口がないように丸め、布巾をかけて常温で15〜20分程休ませる。（ベンチタイム）
4. 丸のパンは、3の生地を手のひらで直径20cm程に伸ばし、生地を中心に重ねるように７回程折りたたむ。丸く形を整えてとじ目を上にして、丸い発酵かごに入れる。
   楕円型のパンは、3の生地を手のひらで小判形に伸ばし、縦長の方から三つ折りにして軽く押さえる。向きを変えて上から巻き込んでロールケーキ状にする。とじ目を上にして、楕円の発酵かごに入れる。
5. 20mmのホテルパン2枚に4を1個ずつ並べ、【設定2】で予熱後、スタートボタンを押さずに、生地が発酵かごの上から1〜1.5cm程出てくるまで発酵させる。（仕上げ発酵）

6. 空の20mmのホテルパン2枚を【設定3】で予熱後、ホテルパンを取り出して5の発酵かごをひっくり返し、焼けたホテルパンの上に生地を取り出す。丸のパンに十文字の切り込みをナイフで入れ、楕円のパンには5〜6本の切り込みを入れる。
7. 6のホテルパンを【設定4】で予熱後、スチコンに6のホテルパンを入れて、霧吹きで生地にたっぷり水（分量外）を吹きかけ、加熱する。
8. 加熱完了後、7のホテルパンを取り出し、パンを網の上にのせて粗熱を取る。

調理ポイント

◆生地をこねる際に入れる仕込み水の温度は、季節（室温）によって調節すること。
　■算出方法：定数–粉の温度（℃）＝仕込み水の温度（℃）
　■定数：春・秋40〜45、夏35〜40、冬45〜50
◆作り方1で生地のこね上がり温度が25〜26℃くらいになるよう、仕込み水の温度を調節すること。
◆生地の発酵時間は季節によって変わるので、時間を調節すること。
フィンガーテストでは、生地の中心を軽く押さえ、押さえた部分がもとに戻らなければ発酵完了となる。

Copyright (C) 2016 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.