

# オレンジピール・紅茶丸パン

<https://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1590020285/>

【材料】 8 個分

強力粉 250 g

砂糖 30 g (12%)

ドライイースト 3 g (1.2%)

塩 4 g (1.6%)

牛乳 150 g (60%) (ティーバック 2 袋でこく入れ、冷ます)

スキムミルク 20g (8%)

バター 30 g (12%)

紅茶 ティーバック 2 袋 (3.6g)

オレンジピール 40 g (16%)

527g ÷ 8 = 66 g

- 1 オレンジピールをぬるま湯に 15 分程浸けて水気を切っておきます。(キッチンペーパーで水切り)
- 2 ゴムベラで、強力粉、薄力粉、砂糖、塩、ドライイースト、塩、スキムミルク、牛乳をよく混ぜ、ひと塊りになったら台の上に出し、7~8 分擦り捏ね。(120 回)
- 3 バターを加え、バターが馴染んだらさらに 14~15 分擦り捏ね (150 回)、まとまってきたら叩きごね (10 回)、V 字捏ね (50 回)。
- 4 グルテン膜チェック
- 5 薄く膜が張るようになったら生地を広げ、紅茶葉、レモンピール加え均一に馴染むように捏ねる。
- 6 捏ねあがり温度 27°C
- 7 表面を張らせるように丸め 2 倍の大きさになるまで 1 次発酵。30°C で 30 分スチームありの下段
- 8 パンチでガス抜き、ボールから出し全体量を量り、8 分割して丸め、ラップをしてベンチタイム 10 分。
- 9 優しく気泡をつぶし、表面を張らせるように丸めなおし、お尻をつまんで閉じ、天板にシートを敷き、閉じ目を下にして、2 倍の大きさになるまで 2 次発酵。(30°C で 40 分スチームあり下段
- 10 180°C で予熱
- 11 180°C のオーブン下段で 13~15 分焼く (7 分で天板前後反転)。