



じゃがチーズパン

材料名	1人分	4人分	目安	切り方	作り方
強力粉	15.00	60.00			①イーストと砂糖を混ぜ合わせる。 ②40℃のぬるま湯の中に①を入れて15分程度おく。 ③強力粉と塩を合わせ、その中に②を入れる。 ④生地を丸め、一次発酵させる。 ⑤フィンガーテストをして、油でベーコン、じゃがいもを炒め、塩・こしょうで味付けをする。 ⑥④の生地、⑤、チーズ、オリーブオイルを入れてよくこね、二次発酵させる。 ⑦オーブンまたはホームベーカリーで焼く。 ※給食では、鉄板に生地を流し入れ、180℃で20～25分焼いています。
ドライイースト	0.30	1.20			
三温糖	0.30	1.20			
並塩	0.20	0.80			
オリーブオイル	0.80	3.20			
水	10.00	40.00			
ベーコン	6.00	24.00		短冊	
じゃがいも	2.50	10.00		千切り	
サラダ油	0.10	0.40			
並塩	0.05	0.20			
粗びきこしょう	0.01	0.04			
玄米チーズ	3.00	12.00			

○ポイント

★発酵のさせ方

- ・一次発酵…生地をボールに入れて、ラップをかぶせる。
室温25～30℃、湿度70～75%で生地を2～2.5倍に膨らませる。
- ・二次発酵…必要におうじて成形し、布巾・ラップ等をかけて室温が高めの部屋におく。

★フィンガーテスト

人差し指の第二関節まで強力粉をつけて、一次発酵が終わった生地に人差し指で穴をあける。穴がきちんと残っていれば、発酵ができています。

- ・玄米チーズは、シュレッドチーズに置き換えることも可能です。

