



# チーズパン

## 角切りチーズがゴロゴロ入ったパン

### ★材料(9個分)★

・強力粉	300g	・ドライイースト	小さじ1
・砂糖	小さじ2	・水(ぬるま湯)	190ml
・塩	小さじ1	・無塩バター	10g
		※ダイスカットチーズ(8mm)	
			200g

### ★作り方★

- ①すべての材料をボウルに入れカードで混ぜ合わせる。ある程度まとまったら台の上に取り出しこすりつけたりたたきつけたりしながらよくこねる。
- ②こねあがった生地にチーズを混ぜ込む。平らにのばし、チーズの2/3をしきつめて3つにたたむ。さらにのばし残りのチーズをのせてくるくる巻いていく。きれいに丸めてボウルに戻し一次発酵。
- ③軽くガスを抜いて9等分にする。チーズの多いところと少ないところを合わせたりしながらなるべく均等にして丸める。
- ④天板にならべ二次発酵。
- ⑤190℃に予熱したオーブンで15～20分焼いたら完成。

