



カリッと香ばしい、シンプルなおいしさ

ベーコンエビ

対応製品名 : フードプロセッサ 1.9Lタイプ / 2.3Lタイプ
(1.0Lタイプの場合は1/2量に減らしてください)

使用部品 : ドUBLEレード

調理時間 : 120分

材料 (8本分)

A

強力粉	240g
薄力粉	60g
砂糖	10g
塩	6g
黒こしょう	小さじ1/2

B

水	160g
レモン汁	小さじ1

インスタントドライイースト	6g
ぬるま湯	20g
粒マスタード	40g
ベーコン	8枚

作り方

下準備

ドライイーストはぬるま湯で溶いておく。

1. ドUBLEレードをセットしAを入れ【PULSE】で粉ふるいをする。ドライイーストをぬるま湯で溶いて加え【ON】にし投入口から20秒位かけてBを入れ、入れ終わってから1分半こねる。生地の状態をみて数秒足す。
2. 生地を丸め直してワークボールの中で、1次発酵させる(約40分)。生地が2~2.5倍に膨らんだら8等分にして丸め、ベンチタイムを取る。(約15分)
3. 生地を8×18cmの長方形に伸ばし、横長に置いて手前2/3に粒マスタードを塗る。ベーコンをのせて手前からきつめにしっかりと巻き、閉じ口、両端はしっかりと閉じ、綴じ目を下にして天板に並べる。
4. 斜めに深く切りこみを入れ、生地を左右のどちらかにずらす。2回目の切りこみを入れ、最初とは逆の方向にずらしていく。同様にあと3回これを繰り返す。
5. 計5か所に切りこみを入れたら間隔をあけて並べ、2次発酵させる。(約30分) 2次発酵が終わったら全体に霧をふき、230℃のオーブンで約12分焼く。

調理ポイント

- ・電気オーブンを使用しています。焼き時間は機種により異なります。
- ・生地が伸ばしにくい時には、一度休ませることで伸びやすくなります。