



歯ごたえのある生地にほうれん草のフィリングがよく合う スピナッチブレッド

対応製品名 : スマートパワーハンドミキサー プラス

使用部品 : ニーダー、バルーンウィスク

調理時間 : 120分

材料 (直径15cm 2個分)

〈パン生地〉

強力粉	200g
塩	4g

A

ぬるま湯	128ml
はちみつ	8g
ドライイースト	4g

〈フィリング〉

B

ほうれん草	1束 (やわらかく茹で、みじん切り)
にんにく	1片 (芽を取り、みじん切り)
ベーコン	25g (みじん切り)
マッシュルーム	60g (石づきを取り、みじん切り)
オリーブ	6個 (みじん切り)

オリーブオイル	大さじ1/2
生クリーム	大さじ1
黒こしょう	小さじ1/4

〈ホイップバター〉

バター	50g
生クリーム	100ml
塩	1g

作り方

下準備

- ・オーブンは200℃に予熱する。
- ・容器にAを入れて混ぜ、5分おく。
- ・バターは室温に戻しておく。

1. ボウルに強力粉、塩、Aを入れ、ニーダーの【スピード1】で約60秒こねる。
2. ひとまとまりになったらパンマットに軽く打ち粉をしてのせ、約2分手でこねる。丸く形をととのえボウルに戻し、生地が乾燥しないように固く絞ったぬれ布巾をかけて室温で約45分、2倍に膨らむまで一次発酵する。
3. パンマットにのせ、ガス抜きをしたら丸く形をととのえ、固く絞ったぬれ布巾をかけて室温で15分休ませる。
4. フライパンにオリーブオイルを入れ、中火で熱し、Bを炒める。生クリーム、黒こしょうを入れて水分がなくなるまで炒め、あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やしておく。
5. 3を4等分にし、直径17cmになるように薄く伸ばす。2枚の生地をクッキングシートにのせ、片方の生地の全体に4の半量をのせ、もう一枚の生地を上からかぶせ、フォークで端を押しつけ、綴じる。
6. 5の中央を残して放射線状に8本切り込みを入れ、フィリングが上に見えるように1枚ずつねじる。もう1つも同様に作り、ラップをかけて室温で約15分、1.5倍に膨らむまで二次発酵する。
7. 強力粉を全体にふるって、200℃のオーブンで約20分焼く。
8. [ホイップバターを作る] ボウルに生クリームと塩を入れ、ウィスクで七分立てにし、バターを加え、好みの固さになるまで泡立てパンに添える。