



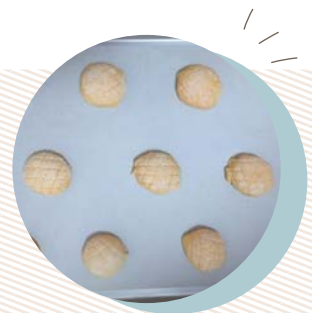
おうちで焼きたてメロンパン レシピ

Step
1



解凍

- ① 天板にオーブンシートを敷く
- ② 冷凍生地を6cmの間隔をあけて並べる
- ③ 乾燥防止のため、ラップをふんわりとかける
- ④ 常温(25℃前後)で約1時間
パンの裏側を触り冷たさがなくなれば解凍完了



POINT

6cmの間隔 と 乾燥防止のためのラップ!!

Step
2



発酵

- ① 適温35~40℃ 約1時間 /目安サイズ9~10cm
 - * 発酵器使用の場合…ラップを外し、
温度を調整して目安サイズになるまで発酵させる
 - * 自然発酵の場合…ラップをかけたまま、
夏場は常温で、冬場はストーブの近くやかたつ等で
温めて発酵を促し、目安サイズになるまで発酵させる



POINT

9~10cmになったらOK!

Step
3



焼成

- ① オーブンを150℃に予熱し、140~150℃で14分間焼く
 - * 残り2分になったら、焼き色チェックをする
色づきが薄い場合10℃上げ、濃い場合10℃下げ調整する
- ② 焼き上がったら、素早くガス抜きをする
ヘラでメロンパンをすくい上げ10cmほどの高さから落とす
- ③ 網に乗せ、粗熱をとると完成



POINT

残り2分で焼き加減の調整 と 素早いガス抜き!!