**シナモンロール　（ブリオッシュ生地）**

|  |  |
| --- | --- |
| ％ | 　 |
| 100 | 強力粉 |
| 16 | 砂糖 |
| 2.2 | 塩 |
| 20 | 卵 |
| 45 | 牛乳（25～30℃） |
| 3 | インスタントイースト |
| 10 | 酵母 |
| 30 | バター |
| 226.2 | 合計 |

ブリオッシュ生地で作るシナモンロールです。

菓子パン、牛乳、バター、卵が豊富に入ります。

砂糖が８％を超えているため、耐糖性のインスタントイーストが適しております。

ミキシング

今回は半分のバターを最初から入れてミキシングします。約２０分。

とても柔らかい生地なのでカードを使って捏ねるといいでしょう。

まとまりが出来たら残りのバターを加え再度こねます。

 　　効果：バターがグルテンの発達を緩やかにする為、柔らかい食感の

パンになります。

　機械ミキシング：　低速8分　中速３分

 残りのバターを入れて低速４分　中速３分

一次発酵　 室温に30分の後冷蔵

冷蔵　　3時間から３日間。一次発酵が終わったものは冷凍も可

能

分割成形 ４００gから５００ｇに分割、丸め冷蔵庫に２０分休ませる。

長方形に麺棒で伸ばす。縦２５センチ×横６０センチ程度

三つ折りにして生地を冷蔵庫で１０分休ませる

三つ折りした生地を麺棒で２５センチ×３０センチまで伸ばす。

伸ばした生地にバター（室温）３０ｇ、薄力粉１９ｇを混ぜ合

わせたものを全体に薄く延ばす。シナモンシュガーを前面に振

るう。

シナモンシュガーの作り方

 粉糖１８ｇ、シナモン１０ｇの混合

再度冷凍庫、または冷蔵庫で１０分休憩。

糊代部分に塗り玉をし、ロールする。ロールの長さは、最初の３２㎝から４５㎝程度に伸ばす。ナイフで切り分けてベーキングカップに入れる。１個当たり５０から６０ｇ程度に

二次発酵　１時間半

焼成　２００℃　約１２分

焼きあがったら少し冷ましチーズスプレッドを上から塗る

 チーズスプレッド

 バター４０ｇ　クリームチーズ２０ｇ　砂糖２０ｇ　バニラビーンズかバニラエ

 ッセンス少々