



# ちびフオカッチャ



材料 \* 10個分

基本の食事パン  
【パン生地用】

- 強力粉 …………… 200g
- 塩 …………… 4g
- イースト …………… 1g
- 砂糖 …………… 4g
- 水 …………… 130g

【その他】

- オリーブオイル …………… 適量
- 岩塩 …………… 適量
- ブラックオリーブ …………… 適量
- ドライマト …………… 適量

岩塩とオリーブオイルをトッピングしたイタリアのパン。  
パスタなどのイタリア料理とは相性バツグンです。

## 作り方

「基本の食事パン生地」を使って作ります。

①【計量】～⑥【ベンチタイム】の生地作りは P.56～P.57「ちびベーコンエビ」と同じです。

- ①【計量】…… P.56 参照
- ②【こね】…… P.56 参照
- ③【1次発酵】… P.57 参照
- ④【分割】…… P.57 参照
- ⑤【丸め】……… P.57 参照
- ⑥【ベンチタイム】… P.57 参照

## 【成型】

⑦ とじ目を上にして、生地を手のひらで少しだけ押し平らにします。生地の中心を起点に、真ん中から上、真ん中から下、斜めの順にめん棒でのばします。



⑧ 生地を90度回転させたら、さらに同じ手順で真ん中から上、真ん中から下、斜めとめん棒で生地をのばします。平らできれいな円になればOKです。



## 【仕上げ発酵】

⑨ 天板にオープンシートを敷いて、成形した生地を並べ、オープンの発酵機能を使って35℃で30分ほど置きます。仕上げ発酵完了の見極めは見た目1.5倍程度に膨らんでいること、また生地を触って凹みがざりざり元に戻る程度です。



## 【仕上げ】

⑩ 人差し指の先に強力粉をまぶしつけ、生地の上から押して数か所に凹みを作ります。次に生地の表面にオリーブオイルを垂らし、岩塩を振りかけます。

⑪ 凹みにドライマトやブラックオリーブなどのトッピングをのせ、上から軽く押さえます。焼成中、トッピングが生地から外れることがあるので、しっかりと埋め込んでください。



## 【焼成】

⑫ 180℃に予熱したオーブンで12分焼いたら、ちびフオカッチャのでき上がりです。





# ちびシナモンロール



ラスクにしてもおいしい、シナモンシュガーをぐるぐる包んだパン



## 材料 \* 3個分

- スイーツ系食パン  
【パン生地用】
- 強力粉 …… 200g
  - 塩 …… 3g
  - イースト …… 1g
  - 砂糖 …… 20g
  - 牛乳 …… 20g
  - 全卵 …… 80g
  - 水 …… 30g
  - 有塩バター …… 15g
- 【フィリング用】
- シナモン …… 3g
  - 黒糖またはグラニュー糖 …… 20g
  - 有塩バター …… 20g

## 作り方

①【計量】～⑥【ベンチタイム】まではP.74の「ちびプレーン食パン」の作り方を参照してください。

### 【下準備】

砂糖とシナモンパウダーを混ぜてふるっておきます。

①【計量】 ②【こね】 ③【1次発酵】 ④【分割】\* ⑤【丸め】 ⑥【ベンチタイム】 \*④【分割】…… 生地は3つに分割します

### 【成形】

⑦ 生地をめん棒で長方形にのばします。とじ目を上にして手のひらで軽く押して平らにし、中心を起点に真ん中から上、下、斜めの順にのばします。一辺の長さが型の長い方の幅(10cm)と同じで、厚さが3mm程度の長方形にしていきます。

⑧ 生地を横長に置き、奥を1cm残して溶かしバターを全面に塗り、シナモンシュガーを振ります。手前から巻いて一度閉じ、手で転がしながら型の幅1.5倍(15cm)にのばします。a

⑨ とじ目の位置で、スケッパーで生地を2つに分割します。b

⑩ 2本の生地をツイストさせ、油を塗った型に入れます。c

### 【仕上げ発酵】

⑪ オープンの発酵機能を使って35℃で45分ほど置きます。(⇒P.75参照) d

### 【仕上げ】

※この作業はありません。

### 【焼成】

⑫ 180℃に予熱したオーブンで15分焼きます。



# ちびフィグノア



イチジクとくるみの入った女性に人気のパン



## 材料 \* 3個分

- スイーツ系食パン  
【パン生地用】
- 強力粉 …… 200g
  - 塩 …… 3g
  - イースト …… 1g
  - 砂糖 …… 20g
  - 牛乳 …… 20g
  - 全卵 …… 80g
  - 水 …… 30g
  - 有塩バター …… 15g
- 【フィリング用】
- 白イチジク …… 3個
  - 黒イチジク …… 3個
  - くるみ …… 30g (10g×3個分)
- 【その他】
- 強力粉 …… 適量

## 作り方

①【計量】～⑥【ベンチタイム】まではP.74の「ちびプレーン食パン」の作り方を参照してください。

### 【下準備】

イチジクはお湯に30分ほど浸し、水気を切ります。くるみは180℃で15分ほどローストします。香ばしい香りがしてパキッと折れるのがベスト。しなるようだと火の通しが足りないので、焼き時間を数分追加してください。このとき焦がさないように要注意。

①【計量】 ②【こね】 ③【1次発酵】 ④【分割】\* ⑤【丸め】 ⑥【ベンチタイム】 \*④【分割】…… 生地は3つに分割します

### 【成形】

⑦ とじ目を上にして手のひらで軽く押して平らにし、生地をめん棒でのばします。中心を起点に真ん中から上、真ん中から下、斜めの順にのばして長方形にします。

⑧ 一辺の長さを型の幅(10cm)に合わせ、厚みが3mm程度になるようにのばしたら、イチジクとくるみを均等に置きます。

⑨ 手前から転がして生地を閉じ、型の幅に合わせて整えたら、油を塗った型に入れます。a

### 【仕上げ発酵】

⑩ オープンの発酵機能を使って35℃で45分ほど置きます。(⇒P.75参照) b

### 【仕上げ】

⑪ 生地の上から強力粉を少し振りかけます。

### 【焼成】

⑫ 180℃に予熱したオーブンで15分焼きます。

