



# RECIPE TITLE プルアパートブレッド

18cm程度のパウンド型一台分  
焼き時間:180℃ 25分~30分  
途中で焦げてくるようであればアルミホイルを被せる

## レモンブルーベリープルアパートブレッド

<パン生地>	分量	ベイクスパーセント BP
強力粉	200g	100%
きび砂糖	26g	13%
塩	3g	1.5%
スキムミルク	10g	5%
インスタントドライイースト	3g	1.5%
卵	20g	10%
生クリーム	36g	18%
水	84g	42%
無塩バター	20g	10%

## <レモンブルーベリーフィリング>

溶かしバター	20g
レモンの皮	2~3個分
グラニュー糖	大さじ3程度
冷凍ブルーベリー	30g

## <レモンアイシング>

粉砂糖	60g
レモン汁	大さじ1/2
牛乳	大さじ1/2

## <必要な道具>

ボウル 大 1
ボウル 適宜
めん棒
カード
刷毛
定規
18cm程度のパウンド型、
15cmケーキ丸型、クグロフ型など
オーブンシート
アルミホイル
ピザカッター(あると便利)

## ガーリックプルアパートブレッド

<パン生地>	分量	ベイクスパーセント BP
強力粉	200g	100%
きび砂糖	26g	13%
塩	3g	1.5%
スキムミルク	10g	5%
インスタントドライイースト	3g	1.5%
卵	20g	10%
生クリーム	36g	18%
水	84g	42%
無塩バター	20g	10%

## <ガーリックソース>

溶かし無塩(有塩でもOK) バター	50g
ガーリック	2かけ程度
塩	小さじ1/2
(有塩バター使用の場合は塩は入れない)	
パセリ	適量
ブラックペッパー	適量
仕上げ用シーソルト(オプション)	適量

## <クラス前の下準備>

クラスライブではレモンブルーベリーを作ります。  
ガーリックは一次発酵が終わった状態のもの  
(差し替え)から成型までのデモンストレーションに  
なります。  
2種類ともパン生地は同じ配合なので  
当日クラスと一緒に作る方はお好きな方のフィリングを  
選んで材料の準備と計量をしておいて下さい。