

パセリグラタンパン



材 料 (6 個分)

パン	
◆ 強力粉	250g
◆ ドライイースト	6g
◆ めるま湯	140cc
◆ 砂糖	40g
◆ 塩	4g
◆ 卵	1/2個
◆ バター	40g
◆ パン粉	適量
◆ 揚げ油	適量

パンの具材

◆ 牛乳	400cc
◆ 小麦粉	40g
◆ バター	40g
◆ 塩・胡椒	少々
◆ ブイヨンキューブ	1個
◆ 鶏もも肉	1枚
◆ 玉ねぎ	1個
◆ お好みのきのこ	適宜
◆ パセリ	たくさん

[パンの具材]

- ① 玉ねぎはくし切りにし、鶏肉は小さめの一口大に切る。きのこは石づきを取り、一口大に切る。パセリはみじん切りしておく。
- ② フライパンにバターを入れ、火をかけ、バターが溶けたら鶏肉を入れ炒める。鶏肉の色が変わってきたら玉ねぎ、きのこ、ブイヨンキューブ、塩・胡椒を入れ炒める。玉ねぎがしんなりしてきたら、小麦粉を入れ、2分程炒める。
- ③ ②のフライパンに牛乳を少しずつ入れ、その都度よく混ぜる。全ての牛乳を入れ少しトロミがついたら、火を切る。バットに具材を移し。表面にラップをピッタリかけ、冷蔵庫で2～3時間冷やす。
- ④ ③がしっかりと冷えたら、みじん切りにしたパセリを入れてよく混ぜ、6等分にしておく。

[パン]

- ⑤ 器にぬるま湯、ドライイースト、砂糖を入れてよく混ぜて、10分置き、イーストを発酵させる。
- ⑥ ボウルに強力粉、塩を入れ、⑤と溶いた卵を入れてよく混ぜる。
- ⑦ ⑥を10分程度よく捏ねる。生地が滑らかになってきたら、台に取り出し、バターを生地に塗り込み10分程度さらに捏ねる。
- ⑧ 別のボウルに、⑦の生地を入れてラップをし、温かい場所に置き1次発酵（1時間程度）させる。
- ⑨ ⑧の生地が1.5倍～2倍に膨らんだら、上からゆっくり押しつぶし、生地の中のガスを抜く。
- ⑩ 生地を6等分にして丸め、10～15分濡れ布巾をかけて置いておく。（2次発酵）
- ⑪ ⑩の生地が1.5倍～2倍に膨らんだら、上からゆっくり潰し、生地の中のガスを抜いて、6等分にしておく。
- ⑫ ④の具材を、⑪の生地で包み込む。
- ⑬ ⑫の生地の周りを水で濡らし、パン粉を付ける。（きざんだパセリをパン粉に混ぜて使ってもよい。）
- ⑭ 160℃程度に温めた油に⑬を入れ、裏表返しながらかきつけ色になるまで5～6分揚げる。
- ⑮ バットに移し、油をよく切ったらお皿にのせて完成。