

マスタードチーズロール

マスタードとチーズの相性は抜群。焼きたてのとろけるようなチーズと酸味の効いたスパイシーな味が後を引きまします。

材料

<生地>

ぬるま湯 20ml
ドライイースト 4g
強力粉 160g
薄力粉 40g
塩 小さじ 1/2
グラニュー糖 大さじ 1
牛乳 80g
卵 中 1個

無塩バター 30g

<フィリング>

無塩バター 大さじ 1.5
マスタード 大さじ 1
ウースターソース 小さじ 1
ホットソース 数滴
塩・コショウ 少々
パプリカパウダー 小さじ 1
チェダーチーズ等 80g



作り方

- ① 生地を作る：ドライイーストはぬるま湯に溶く。強力粉、薄力粉、塩、グラニュー糖はボールに入れて合わせる。牛乳に卵を入れて合わせる。生地を材料を合わせて手早く混ぜて水分となじませ、数分間よく捏ねる。
- ② 一次発酵：生地を丸めてボールに入れ、40℃前後で生地が2倍程度に膨らむまで1時間程発酵させる。
- ③ フィリングを作る：バターを鍋に溶かし、マスタード、ウースターソース、ホットソースを加えてかき混ぜ、火からおろして容器に移す。ソースを作った鍋に塩・コショウ、パプリカ、チーズを入れてかき混ぜスパイスを絡める。
- ④ 成型：一次発酵が終了した生地を25×25cm程の四角に伸ばし、③のソースを塗ってその上からチーズを散らす。生地の手前から巻いてゆき、巻き終わりはしっかり閉じる。
- ⑤ 二次発酵：生地を4-6等分して型に入れ、型いっぱい膨らむまで40分間程発酵させる。
- ⑥ オーブンで焼く：オーブンを180℃に予熱する。生地の表面に溶き卵（分量外）を刷毛で塗る。オーブンに入れて狐色になるまで20分間程度焼く。