



チョコチップスティックパンのレシピ

材料

- 強力粉 160g
- 薄力粉 40g
- 砂糖 20g
- スキムミルク 5g
- 塩 3g
- ドライイースト 3g
- 水 110ml
- 牛乳 15ml
- 無塩バター 25g
- チョコチップ 60g

作り方

- ① ボールに強力粉、薄力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ドライイースト、水、牛乳を入れます。
- ② ゴムベラでひとまとまりになるまで捏ねます。
- ③ ある程度まとまってきたら、手で捏ねていきます。
- ④ 台に出して、しっかりと捏ねていきます。
- ⑤ 表面がつるんとなってきたら、バターを加えます。
- ⑥ 表面が滑らかになるまで、しっかりと捏ねます。
- ⑦ 生地を広げ、チョコチップを乗せていきます。
- ⑧ チョコチップが全体に均等になるように捏ねていきます。
- ⑨ 全体にチョコチップが行き渡ったら、表面が張るように丸めます。
- ⑩ 乾燥しないようにラップをして、約2倍の大きさになるまで一次発酵させます。
- ⑪ 発酵が終わったら、台の上に取り出し、軽くガスを抜きようにしながら丸め直します。
- ⑫ 丸めた生地を8等分にして、それぞれ丸めます。

- ⑬ ベンチタイムを15分取ります。
- ⑭ 麺棒で生地を伸ばし、中央で合わさるように三つ折りにします。
- ⑮ さらに中央部分で二つ折りにして、とじ目をしっかりと閉じていきます。
- ⑯ 8つ同じように成型します。
- ⑰ W字を描くように転がして、棒状に伸ばしていきます。大体15～18cmぐらいが目安です。
- ⑱ クッキングシートを敷いた天板に並べて、40分ぐらい二次発酵をさせます。
- ⑲ 180℃のオーブンで約15分焼きます。
- ⑳ クーラーの上で荒熱を取って完成です。

動画・写真付きの作り方はこちらから

このレシピのもっと詳しい作り方は、
YouTube動画やブログの記事で見ることが出来ます。

美味しいを伝えるメディア

Akino Media

YouTube動画で作り方を観る



<https://youtu.be/qKaD0a7Bn9g>

写真付きで作り方を見る



<https://www.akinomedia.com/chocolate-chips-bread-stick/>