

เมลอนปัง อร่อยสไตล์ญี่ปุ่นทำง่าย ๆ



เมลอนปัง อร่อยสไตล์ญี่ปุ่นทำง่าย ๆ

เมลอนปัง อร่อยสไตล์ญี่ปุ่นทำง่าย ๆ คอนนิจิวะ รสรินทร์มากับสูตร เมลอนปังสไตล์ญี่ปุ่นแท้ๆ เมลอนปังเป็นขนมปังที่มีเอกลักษณ์เด่นคือ มีคริสต์คุกกี้กรุบกรอบหอมหวาน และมีเนื้อขนมปังนุ่มๆ ชุ่มเหนียว วันนี้มากันสองรส สองสไตล์ หน้าเนยรสชาติ ออริจินัล เติมน้ำตาลเนยหอมหวาน แบบที่สองเป็นแบบช็อกโกแลต ที่มีไส้ และคริสต์เป็นช็อกโกแลต จุกๆจุใจ ลองทำกันนะคะ ไม่ยากเลย ส่วนผสมก็ไม่มากด้วย

ขึ้นชื่อว่าเมลอนปัง แต่ส่วนผสมไม่มีเมลอนเลย แม้แต่น้อยค่ะ ที่ชื่อว่าเมลอนปัง มาจากแรกเริ่มเดิมทีนั้น ร้านขนมปังแห่งหนึ่งใน จังหวัดอิโรชิมะ ทำออกมาเป็นรูปวงรีๆ คล้ายๆลูกรักบี้ เมื่ออบแล้วรูปร่าง ช่างละม้ายคล้ายกับเมล่อน (ตระกูลเดียวกับแตงไทย) จึงได้ชื่อว่า เมลอนปัง ตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมา ต่อมาเมื่อความนิยมแพร่หลาย มาถึงคันไซ จึงกลายพันธุ์เป็นรูปกลม จึงเปลี่ยนชื่อเป็น ชันไรซ์ปัง เพราะกลมๆเป็นดวงอาทิตย์ แต่ก็ไม่นิยมเท่าไร เพราะมีผิวแตกๆ เหมือนลูกเมลอน ผู้คนจึงนิยมเรียกเมล่อนปังมากกว่าค่ะ

สูตรนี้รสรินทร์ได้มาจากยูทูปแชนแนล [HidaMari Cooking](#) น่ากินมากเลยคะ พร้อมทำแล้ว มือซ้ายควงตะหลิว มือขวาจับกระทะ ดาวนิโหลตสูตรเด็ด สาวเท่าก้าวเข้าครัว ไปอบเมลอนปังกันเลย เลืทชิโก.



สูตรคุกกี้คริสต์

เนยจืด	70	กรัม
น้ำตาลทราย	70	กรัม
เปลือกเลมอน (นิดหน่อย)		
น้ำเลมอน	1	ช้อนชา
ไข่	30	กรัม
แป้งเค้ก	135	กรัม
ผงอัลมอนปั่น	30	กรัม
ผงโกโก้	8	กรัม

สูตรแป้งโดว์

แป้งขนมปัง	200	กรัม
น้ำตาลทราย	30	กรัม
เกลือ	3	กรัม
ยีสต์แห้ง	3	กรัม
ไข่+นม	85	กรัม
น้ำสะอาด	45	กรัม
เนยจืด	30	กรัม
ช็อกโกแลตชิพ x 6	8	กรัม



วิธีทำขนมปังเมลอนปัง

- ทำแป้งคุกกี้โดว์ โดยนวดเนยจืด ลงในอ่างผสมปาดให้ละลาย ในอุณหภูมิห้อง
- เมื่อเนยละลายดีแล้ว ใส่น้ำตาลลงไป คนให้น้ำตาลและเนยเข้ากัน
- ชูดผิวเลมอนลงไปเล็กน้อย ตามด้วยน้ำเลมอน 1 ช้อนชา
- ตอกไข่ 1 ฟองคนให้เข้ากัน ชั่งให้ได้ 30 กรัม ใส่ลงไปนวด น้ำตาลเนย คนให้เข้ากัน
- ใส่ผงอัลมอนปั่น และร่อนแป้งเค้ก ลงไปในเนย คนให้เข้ากันจนเนื้อเนียน
- แบ่งแป้งเป็นสองส่วน ส่วนหนึ่งเป็นหน้าช็อกโกแลต อีกหน้าหนึ่งเป็นหน้าเนย
- ส่วนหน้าเนย แบ่งแป้งเป็น 6 ก้อนขนาดก้อนละ 28 กรัม
- ส่วนหน้าช็อกโกแลต ผสมผงโกโก้ ลงคนให้เข้ากัน แบ่งแป้งเป็น 6 ก้อนขนาดก้อนละ 28 กรัมเช่นกัน
- ใช้พลาสติกแรพ ก่อนจะแบ่งแป้งเป็นแผ่นกลม นำเข้าตู้เย็นพักไว้



- วิธีทำแป้งโดว์ ใส่ไข่ที่เหลือเข้ากับนม ชั่งให้ได้ 85 กรัม พักไว้
- ใส่แป้ง น้ำตาลทราย เกลือ และ ยีสต์แห้ง ลงในอ่างผสม คนให้ทั่วเท่ากัน
- ใส่ไข่ ผสมนมที่ละลายไว้ ลงในแป้ง เติมน้ำสะอาด คนให้เข้ากัน
- นวดให้แป้งเนียน ไม่ติดมือ นวดไปเรื่อยๆ แรกๆแป้งจะเหลว นวดจนแป้งไม่ติดมือ
- ผสมเนยจืดลงไป พับและนวดให้เนยเข้าเนื้อแป้ง แรกๆแป้งจะเหลว นวดจนแป้งไม่ติดมือเช่นกัน
- นำแป้งที่นวดเนียนแล้ว ลงอ่างผสม แรพด้วยฟิล์มถนอมอาหาร พักไว้ 1 ชั่วโมงให้แป้งขึ้น 2 เท่า
- แบ่งแป้งเป็นก้อนเท่าๆกัน 12 ก้อน คลุมด้วยพลาสติก พักไว้ 15 นาที
- นำแป้งออกมาขนาดไล่อากาศ ออกเล็กน้อย บั้งเป็นก้อนกลม
- นำแป้งคุกกีที่แช่ออกมา คลุมส่วนหัวของแป้ง เมื่อทำหมดแล้ว นำมาคลุกน้ำตาลทราย
- สำหรับหน้าช็อกโกแลต นำช็อกโกแลตชิพ 8 กรัม มาห่อเป็นไส้ ห่อด้วยแป้งให้มิดคลึงเป็นก้อนกลม
- นำคุกกีที่หน้าช็อกโกแลตมาคลุมแป้ง จากนั้นนำมาคลุกน้ำตาลทรายเช่นกัน
- ใช้ปลายมีด กรีดแป้งคุกกีเป็นลายตาราง ของเมล่อนบั้ง ทำให้หมดทุกชิ้น
- พักแป้งไว้อีก 1 ชั่วโมงให้ขึ้น 2 เท่า ก่อนนำไปอบ



- อุณหภูมิอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส อบประมาณ 15 นาทีจนแป้งสุกเหลืองกรอบ นำทาน

- รับประทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูลและภาพประกอบ



Youtube: [HidaMari Cooking](#)



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

 ROSALYNTH





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักกรสิรินทร์](#)