

米粉のあんパン

～あんパン 約20口分～



<<米粉菓子パン生地>>

パウダーライスAS(米粉ミックス).....	500g
上白糖.....	100g
塩.....	5g
スキムミルク.....	20g
セミドライイースト金.....	10g
(ドライイーストでも可)	
全卵.....	75g
バター.....	30g
水.....	265~ 270g
あんこ.....	適量

最初に材料を全て混ぜる。
初めは生地がベタベタして
いるがだんだんしまってくる。
(こね上げ温度 26~ 27)



(一次発酵はしない)
耳たぶくらいの硬さになったら
50gずつ20個に分割して軽く
丸めておく。

丸めた生地が乾燥しないよう
にふきんをかぶせ、5分ほど
休ませる。

生地を一つずつ薄く伸ばし、
あんを包む。とじ目を下に
して天板に間隔を空けて並
べる。



ふきんをかぶせ、オーブンを
発酵に設定し、38 ~ 40 で
50分~ 60分発酵させる。

オーブンの190 で10~ 13分
焼く。

