

手作りあんパン

料理名/材料名	分量	切り方	作り方
	1人分(g)		
強力粉	30	ふるう	(あん) ①小豆は水から煮てゆでこぼす。 ②小豆が煮えたら、砂糖を少しずつ加え煮る。 ③固めに煮て、冷ます。 (生地) ①塗る用の卵は卵黄だけ取り分けておき、卵白は生地用に使用する。 ②パン生地の材料は混ぜたらよく捏ね、40分ほど40℃前後で一次発酵させる。 ③人数分に分割し、生地を伸ばし、あんをのせて包む。 ④表面に卵黄を塗り、天板に並べ、とじ目を下にしてそのまま二次発酵させる。 ⑤180℃のオーブンで12分焼く。
ドライイースト	0.6	ふるう	
塩	0.5	生地用	
砂糖	3	生地用	
卵	3	生地用	
水	15	生地用	
油	4	生地用	
あずき	10	あん用	
水		あん用	
砂糖	5	あん用	
塩	.0.1	あん用	
卵	1	焼き上がり時塗る用	

