



ベーカリー

粒あんぱん

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<20個分>

強力粉	750 g
薄力粉	150 g
卵	150 g
ドライイースト	12 g
塩	12 g
上白糖	100 g
水	500 g
スキムミルク	50 g
無塩バター	80 g
粒あん	1000 g
ケシの実	適量
全卵	適量

●作り方

1. 粉、スキムミルクは振るっておき、バターは常温におく
2. 振った粉、スキムミルク、上白糖、イーストを器に入れ水を加えてヘラで馴染むまで混ぜる
3. 2にラップをして20分置く
4. 3塩を入れて混ぜ合わせミキシングにかけ(1速4分)更にバターを加え捏ねる(1速8分)
5. 4を丸めてボールに移し、30℃で40分発酵させガス抜きして更に20分発酵させる(2倍の大きさ目安)
6. 5を取りだしガス抜きをして分割し(1個80g)織り込み丸めてラップをし室温で15分休ませる
7. 6の中心を厚く端が薄くなるよう広げる
8. 7に粒あん50gをペラで平らに乗せる
9. 餡子包み端の生地を合わせて閉じていく
10. 9を焼き皿に並べ30℃で40分発酵させる(1.2から1.5倍目安)
11. 全卵を溶いて刷毛で10の表面に塗りケシの実を飾る
12. 予熱したスチコンで焼成する(モード①)
13. 12を取りだし、ケーキクーラーなどで粗熱をとる



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	175℃	14分	—	2	1/1テフロン焼き皿
②						
③						

●ポイント

餡を包む際、生地を中心を厚く、端が薄くなるように広げ、生地をひっぱりながら包む事で、生地の下部分が厚くなるのを防ぎます。

