

粒あんぱん

オープンモード



●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



加熱前



加熱後

●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 振るった粉、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 オープンモード	175℃	14分	—	2	1/1テフロン焼き皿



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。