

よもぎ桜あんぱん

合計加熱調理時間 約 12分

[1人分：208kcal/ 食塩相当量：0.7g]

よもぎと桜あんが上品に薫る。日本ならではの春を運んでくれるパンです。



材料（14人分 [1人分1個]）

＜材料a＞	
強力粉	360g
パン用米粉：グルテン入り	40g
ドライイースト	8g
砂糖	20g
塩	8g
スキムミルク	12g
卵	60g
水	200g
有塩バター	40g
乾燥よもぎ（お湯で戻す）	30g
桜あん（14等分する（1個40g））	560g
溶き卵：塗卵用	15g
桜の塩漬け（塩抜きをして水気を取る）	14個

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

14人分 [1人分1個]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	1分（予熱のみ使用）	35℃
2	スチーム	-	1分（予熱のみ使用）	35℃

※予熱完了後にスタートボタンは押しません。（予熱後の余熱で発酵させるため。）

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
3	ホットエア	-	12分	160℃

下ごしらえ

- ・卵、水は混ぜ合わせる。（※仕込み水）
- ・乾燥よもぎはしっかり水切りしたものを計量する。
- ・桜あんは丸める。

作り方

1. パンこね機に＜材料a＞を入れ、（※仕込み水）を少しずつ加えて15分に設定する。こね始めて5分後、有塩バター、乾燥よもぎを加えてさらにこねる。ポールに移し、20mmのホテルパン1枚にのせる。
2. 1のホテルパンを【設定1】で予熱後、スタートボタンを押さずに、庫内の余熱で生地のコブ温を26～27℃に保てるようにし、生地が1.5～2倍になるまで40分程発酵させる。フィンガーテストをして十分であれば発酵完了。（一次発酵）
3. 2の生地を取り出し、14等分（1個約55g）にして切り口がないように丸め、布巾をかけて常温で15～20分程休ませる。（ベンチタイム）
4. 3の生地を麺棒で直径8～9cm程に伸ばし、中央に桜あんをのせて包み、とじ目を下にして形を整える。パンの周囲に約1.5cmの切り込みを5本入れ、生地の中央にくぼみをつけて、20mmのホテルパン2枚に並べる。
5. 4のホテルパンを【設定2】で予熱後、スタートボタンを押さずに、生地が2倍になるまで発酵させる。（仕上げ発酵）
6. 5の表面に溶き卵をハケで塗って【設定3】で予熱後、加熱する。
7. 加熱完了後、6のホテルパンを取り出し、桜の塩漬けを中央のくぼみに飾り、パンを網の上ののせて粗熱を取る。

調理ポイント

- ◆生地をこねる際に入れる仕込み水の温度は、季節（室温）によって調節すること。
 - 算出方法：定数-粉の温度（℃）=仕込み水の温度（℃）
 - 定数：春・秋40～45、夏35～40、冬45～50
- ◆作り方1で生地をこね上がり温度が26～27℃くらいになるよう、仕込み水の温度を調節すること。
- ◆生地の発酵時間は季節によって変わるので、時間を調節すること。
フィンガーテストでは、生地を中心に軽く押さえ、押さえた部分がもとに戻らなければ発酵完了となる。
- ◆桜の塩漬けは焼成後にパンに飾る。