

# あんぱん



## ★材料

ベーカース%

ニッポンゆめちからブレンド（強力粉）	160g	80%
ニッポン日本の小麦粉（薄力粉）	40g	20%
ふっくらパン ドライースト	4g	2%
食塩	3g	1.5%
砂糖	30g	15%
卵	30g	15%
バター（無塩）	20g	10%
牛乳	50g	25%
水	60g	30%
<フィリング>		
あんこ	240g（30gずつ計量し丸めておく）	
<トッピング>		
黒ごま	適量	
卵（塗り用）		



## ★生地作り 目安20分

1. 粉、食塩、砂糖を入れてよく混ぜる。ドライーストを加えて混ぜる。
2. 卵、牛乳、水を加えて粉類と合わせ、よく混ぜる。
3. ある程度生地がまとまったら、台の上に取り出してこねる。
4. 生地が滑らかになってきたら、生地をたたく。
5. 生地をボウルに戻し、バターが均一に混ざるようにこねる。
6. バターが生地になじんだら、台の上に取り出してこねる。  
生地をたたいて仕上げる。

### ・ポイント

最初はかなり生地がベトベトしますが、がんばってこねましょう。

## ★発酵 28～30度 50分

油（分量外）をぬったボールに丸めた生地を入れラップをかけて、28～30度で約50分発酵させる。

## ★分割・まるめ・ベンチ

一次発酵が終了した生地の重量をはかり、8等分にカットする。（目安45～47g）丸めて、しっかり底をとじる。

## ★成形

軽く手ごなをつけて、めん棒で生地を中心部分は厚め、外側は薄めに丸く伸ばす。中央に丸めたあんこを置き、生地で包み込み、閉じ口をしっかり閉じる。

## ★ホイロ（最終発酵） 35度 40～50分

軽く手で押し平らにして、オープンシートを敷いた天板に並べ発酵させる。オープンの予熱をしておく。

## <トッピング>

ホイロ（最終発酵）を取った生地に、刷毛で卵液を薄くぬります。黒ゴマをトッピングする。

## ★オープン 180度 12分

焼き色が均一につくように、7分ほどしたら天板の手前と奥を入れ替える

### \*オープンの予熱

ホイロ（最終発酵）にオープンを使用する場合は、時間の10分前位に天板を取り出し、予熱をする。

生地温度	27～28℃
発酵	50分（28℃～30℃）
分割	8等分
ベンチタイム	20分
成形	
ホイロ（最終発酵）	40～50分（35℃）
オープン	180℃ 12分

### ・ポイント

表面にきれいな膜をはらせるイメージで丸めましょう。

### ・ポイント

卵は全卵をとり、茶こしで濾しておくとしっとりやくなります。卵液は生地を傷つけないよう優しく塗りましょう。トッピングは、ペットボトルのキャップやめん棒を使うと、きれいな丸型にゴマがつかます。

### 【使用商品】



\*ニッポンダイレクトよりご購入いただけます。