



# かんたんレシピで気軽に作ろう!

## 「～菓子パンを作ろう!～」

2000年7月放映分レシピ

### 菓子パン (5種類)

材 料(4人分)	作 り 方
(生地) 強力粉・・・240g 薄力粉・・・60g スキムミルク・・・10g 砂糖(上白)・・・60g 塩・・・3g ドライイースト・・・5g 卵・・・45g 水・・・120g 溶かしマーガリン・・・45g (具) 粒あんパン 粒あん・・・150g 卵 けしの実 こしあんパン こしあん・・・150g 桜の花の塩漬け 卵 かぼちゃあんパン (かぼちゃあん)・・・150g かぼちゃ・・・1/4 砂糖・・・適量 バター・・・少々 ブランデー・・・少々 かぼちゃの種 卵 チーズパン スライスチーズ・・・1枚 卵 グラニュー糖 マヨネーズパン マヨネーズ・・・適量 卵	計った材料を強力粉・塩・スキムミルク・砂糖の順に入れ、ドライイーストを入れる。 タイマーを15分に合わせ、低速で羽根を回転させながら、計った卵水を徐々に注ぐ。 全体にこね始めたら、溶かしマーガリンを入れる。 チャイムが鳴ったら、タイマーを30分に合わせ、中ぶたをして一次発酵させる。 3倍くらいになればOK! ガス抜きして、調理台に粉をふり、35gに分割し丸める。 バスタオルの上に並べ、空気に触れないようにする。 『粒あんぱん』 粒あん(30g)を入れて丸め、上を少しつぶして、20～30分間二次発酵させます。 卵液を塗り、180℃で15～18分焼いて完成! 『こしあんぱん』 こしあん(30g)を入れて丸め、二次発酵させ、卵液を塗り、中央に水洗いした桜の塩漬けを押し込む。 180℃で18分焼いて完成! 『かぼちゃあんぱん』 かぼちゃあん(30g)を入れて丸め、二次発酵させ、卵液を塗り、中央にけしの実を飾る。 180℃で18分焼いて完成! 『チーズパン』 スライスチーズ(1個につき1/3)をはさみ、卵液を塗って、上から切れ目を入れ、グラニュー糖をふる。 170℃で18分間焼いて完成! 『マヨネーズパン』 丸めたまま、はさみで切込みを十字に入れ、卵液を塗って、上にマヨネーズを置く。 170℃で18分間焼いて完成!

### マンゴー寒天

材 料(10人分)	作 り 方
水・・・400cc 粉寒天(4g)・・・1袋 砂糖・・・100g レモン汁・・・大2 マンゴー・・・1個 ハーブ(ミントの葉)・・・少々	マンゴーは縦半分に分けて、果肉を切り取り、ミキサーかフードスライサーピューレー状にする。 水に粉寒天をふりこんで混ぜてふやけたら、火にかけて、沸騰したら煮こぼれないように混ぜながら2～3分煮て、砂糖を加えて、更に2～3分煮立てる。 火から下ろして、静かに混ぜてあら熱を取り、レモン汁とマンゴーピューレーを加えて混ぜて、水でぬらした型に流し入れて冷やして固める。 固まって冷えたら型からはずして皿に盛り、ハーブを飾って完成!