

4 米粉 ロールパン

同じ生地から2種類作れる！

<研修会レシピ>

材 料 (6個分)



米粉	160g
グルテン	40g
スキムミルク	6g
ドライイースト	5g
砂糖	12g
無塩バター	10g
塩	4g
水(冷水)	170g
揚げ油	適量
きなこ砂糖	適量

- ① 米粉とグルテン、スキムミルクをボウルに入れ、よく混ぜる(ムラがないように)。
- ② 「ダッチボール」パン生地の作り方②～④と同じ手順で、生地を作る。

(焼くタイプの場合)

- ③ 成形する。
(雫の形に生地をのばし、太い方から手のひらで一気に巻いてロールの形にする)
- ④ オーブンシートを敷いた天板に、2倍に膨らんでもくっつかない程度に間隔を空けて並べる。
- ⑤ オーブンの発酵機能を利用し発酵(40℃で35～40分)。
- ⑥ 焼成。(180℃で12分。)

(揚げるタイプの場合)

- ③ 成形する(丸など、好みの形にする)。
- ④⑤ 焼くタイプと同じように発酵させる。
- ⑥ 揚げ油を180℃に熱し、生地を入れて両面を返しながらか揚げ。揚げたら、余分な油を切り、熱いうちにきなこ砂糖(砂糖ときなこを1:1の割合で混ぜたもの)をまぶす。

memo
