

米粉DE編み込みパン

【材料】	(14個分)
強力粉	350 g
パン用米粉	150g
イースト	10g
砂糖	30g
塩	7g
バター	50 g
卵1個+水	合わせて350 g
卵黄+水	卵黄1つ+大さじ3
具材	適量
(ソーセージ・きんぴらごぼう・その他好みの具材)	



【作り方】

- ① ボウルに強力粉（350g）、パン用米粉（150g）、イースト（10g）、砂糖（30g）、塩（7g）を入れ、均一によく混ぜる。
- ② 別の容器に卵1つと水（合わせて350g）を混ぜて卵水を作り、①に加えてよく捏ねる。
- ③ ある程度生地がまとまればバター（50g）を加えてさらに捏ねる。
- ④ できあがった生地を60g程に分割して丸め、バットに乾燥しないようラップをかけて15分発酵させる。
- ⑤ 発酵させた生地をめん棒で楕円形に伸ばし、具材を置く。そして生地に切れ目を入れて編み込み、20分最終発酵させる。

※最終発酵は、40℃くらいのお湯を入れた容器と生地を密閉空間に一緒に入れば良い。
(1.5倍～2倍くらいに膨れるまで)

- ⑥ 最終発酵した生地に溶き卵（卵黄1つ・水大さじ3）を塗り、180℃のオーブンで15分焼き上げる。