



# あんこのロールパン

## ★材料(9個分)★

・強力粉	300g	・牛乳(卵と合わせて)	220ml
・砂糖	大さじ2	・無塩バター	25g
・塩	小さじ1	アルミカップ	
・ドライイースト	小さじ1	☆あんこ	300g
・卵	半分	☆卵	仕上げ用

## ★作り方★

①すべての材料をボウルに入れカードで混ぜ合わせる。  
ある程度まとまったら台の上に取り出ししっかりこねる。  
つややかに伸びやかになったらOK！  
きれいに丸めてボウルに戻しぬれ布巾をかけて  
一次発酵→2倍になるまで

②ボウルから取り出し軽くガス抜きして  
丸め直し→ベンチタイム10～15分

③めん棒で大きく伸ばしていく。縦30cm × 横40cm位まで  
少しずつ伸ばす。  
角をひっぱりながら長方形を目指す！  
厚さもなるべく均等になるようにする。上1.5cmを残して  
あんこをのせて均等に広げていく。  
手前からくるくると巻いていき最後は軽くとじる。

④とじ目を下にしてカードで9等分にカットする。アルミカップ  
の上に並べて上から手のひらで軽く押す→二次発酵

⑤ハケで卵を塗り180℃に予熱したオーブンで  
15～20分焼いたら完成。

