

作品名： 黒豆きなこあんパン

○材料：12個分

・強力粉	240g
薄力粉	60g
生イースト	9g
イーストフード	0.3g
砂糖	60g
脱脂粉乳	6g
ショートニング	30g
卵	30g
きな粉	12g
食塩	3g
水	165cc
黒豆甘納豆	60～70粒
餡	365g

(求肥)

・白玉粉	38g
水	68cc
上白糖	75g
水餡	19g

○作り方：

(求肥)

- 1 白玉粉に水、砂糖、水飴の順に加え、混ぜる。
- 2 ラップをして電子レンジ（600W）で2分加熱し、ぬらした木杓子で混ぜる。さらに、電子レンジに1分かけ、また混ぜる。
- 3 半透明になったら、ぬらした木杓子で片栗粉かコーンスターチをひいた上に出す（上からも粉を広げておく。）。
- 4 冷蔵庫又は冷凍庫で保存する（使用時に包丁で切る。）。

(あんパン)

- 1 きな粉、イーストフードは粉に混ぜる。
- 2 脱脂粉乳は砂糖に混ぜる。
- 3 ボールに水、生イースト、卵、砂糖、塩を入れ混ぜる。
- 4 粉類も加え、よく混ぜる。
- 5 台に出し、生地を擦りつける（100回くらい）。
- 5 ショートニングを加え、また擦りつける（100回くらい）。
- 6 生地を台に叩きつける（150～200回くらい）。
- 7 きれいに張らせた生地をボールに入れ、ラップをかけ暖かいところで30分発酵させる。
- 8 50gに分割して丸め、ラップをかけ15分置く。
- 9 あんパン1個当たり、黒豆甘納豆（5～6粒）、餡（30g）、求肥（15g）の順に包み、水をしみこませたキッチンペーパー上で転がした後、全体にゴマをつける。
- 10 暖かいところで乾かないように50分程置く。
- 11 200℃で10分ほど焼く。
- 12 焼き上がって少し冷ましたら、粉糖ときな粉を混ぜたものをかける。