

りんごパン

材料（13個分）

※	強力粉	410g
	ドライイースト	5g
	砂糖	30g
	塩	5g
	牛乳（約35～40℃）	80ml
	ぬるま湯（"）	180ml
	バター	25g
	HP耐熱アップル	200g
	照り用卵	適量
	【飾り用】	
	冷凍パイシート	適量
	グラニュー糖	適量



作り方

- 1 ボールに※を入れ、泡だて器で空気を含ませるようによく混ぜる。
- 2 1に牛乳とぬるま湯を少しずつ加えながら混ぜる。
- 3 生地をこねる。
- 4 こね終わった生地の表面にバターをなじませ、均一になるまでよくこねる。
- 5 一次発酵：約30℃で30～40分発酵させる。生地が2倍になるまでふくらませる。
- 6 発酵が終了したら台に取り出し、手でたたいて中にたまったガスを出す。
- 7 13等分にし、切った面が内側にくるように丸める。
- 8 ぬれ布巾をかけて約10分おく。
- 9 生地を麺棒でのばし、HP耐熱アップルを約15gしぼる。
HP耐熱アップルを包み、とじ目をしっかりとじる。
- 10 二次発酵：オーブンシートを敷いた天板に並べ、約35℃で30～40分発酵させる。
- 11 表面に照り用卵をぬる。
- 12 190℃に温めておいたオーブンで約13分焼く。
- 13 飾り用葉・軸の作成：冷凍パイシートを包丁で葉型に切り抜き、葉脈様の切れ目を入れる。軸部分も切る。
グラニュー糖をふりかけ、オーブントースターで約3分焼く。
- 14 焼きあがったパンに軸をさし、葉をかざる。



《使用上の注意》home patissier 耐熱アップル

焼成条件は目安です。包み方や焼き時間・温度によっては流れ出る場合がございます。
揉む等の刺激が加わると焼き流れや離水が起こりやすくなります。
水でうすめたり、他の具材を混ぜて使用すると、焼き流れが起こりやすくなります。
包装状態のままでの加熱はできません。
開封後は清潔な容器に移し替えて冷蔵庫（10℃以下）に保存し、お早めにご使用ください。