

大饅頭

<蒸しパン>

材 料

<具>

| | | | | |
|---|-----------|--------|------------------------|------|
| A | 薄力粉 | …500g | 干しぶどう | …20g |
| | ベーキングパウダー | …15g | 干しアンズ(角切り) | …30g |
| B | ドライイースト | …7g | 中国腸詰め(スライス)…1/2本分(あれば) | |
| | 水 | …250cc | | |
| | 砂糖 | …100g | | |
| | バニラエッセンス | …少々 | | |

作り方

- ① Aをふるい、ボールに入れておく。
- ② Bをボールに合わせ、イーストの発酵が見えてくるまでなじませる。発酵が見えてきたら①と合わせてよく練る。ベンチタイムを取り具材を加えて1.5cmの厚さにのばし、強火の蒸籠で15分蒸す。

<蒸しパンのシロップ>

材 料

桂花醬…300g
 蜂蜜 …400g
 水 …300cc
 上白糖…50g

作り方

- ① 材料を鍋に合わせて火にかけて90℃まで沸かす。
- ② ①を冷まし、器に入れて提供する。