

米粉のメロンパン



考案：中村 りえ (Instagramフォロワー13.4万人/リール視聴最高 646万回)

■材料 (3個分)

<パン生地>		<クッキー生地>	
パン用米粉(ミズホチカラ)	140 g	A {	バター(食塩不使用) 30 g
絹ごし豆腐	50 g		砂糖 40 g
砂糖	12 g	溶き卵	30 g
ドライイースト	2 g	B {	パン用米粉(ミズホチカラ) 70 g
塩	小さじ1/4		アーモンドプードル 30 g
水	50 ml	バニラエッセンス	4 滴
溶かしバター(食塩不使用)	10 g	<顔のパーツ>	
		チョコ(ミルク・ホワイト)	適量

■下準備

クッキー生地のバターは室温に戻し、パン用のバターは湯煎して溶かす。

■作り方

- ① <クッキー生地を作る>ボウルにAを入れてゴムベラで混ぜる。溶き卵を2回に分けて加えて、その都度混ぜる。
- ② ポリ袋にBを入れ、空気を含ませて口を閉じシャカシャカと振る(ボウルに入れて泡立て器で混ぜてもよい)。
 - ①に入れてバニラエッセンスを加えてゴムベラで混ぜ合わせ、粉っぽさがなくなったら3等分にして丸める。それぞれラップに包んでかけて冷凍庫で休ませておく。
- ③ <パン生地を作る>別のボウルに絹ごし豆腐を入れ、泡立て器でペースト状になるまで混ぜ、パン用米粉、砂糖、ドライイースト、塩、水を加えてゴムベラで混ぜ合わせる。粉っぽさがなくなったら、溶かしバターを加えてゴムベラでなじむように混ぜる。
- ④ 3等分にして手で丸める。オーブンの発酵機能を使い、35°Cで15分～20分発酵する(冬場は20分)。
- ⑤ ややふっくらと発酵したら発酵完了。オーブンを180°Cに予熱する。
- ⑥ ②のクッキー生地からそれぞれ耳にする生地を10gずつとる。とった生地をそれぞれ2等分にして丸める。残った生地はラップで挟み、直径10～11cmほどの大きさにめん棒でのばし、パン生地の上にかぶせる。軽く押さえて表面に包丁で格子状の切り込みを浅く入れる。耳をつける。
- ⑦ 180°Cのオーブンで15分焼く。(焼き色を見ながら焼き時間を調整する)
- ⑧ 焼き上がった生地が冷めたら溶かしたチョコで顔を描く。

※くま以外にもうさぎ、ねこ、犬などの形に作ることができます。

うさぎの場合は耳用にメロンパンの皮を7gずつとっておき、耳は細長く伸ばします。

ねこは耳を三角に、犬は耳のパーツにココアパウダー(無糖)を1g程度混ぜて練り込み、しずく型にします。

※顔は溶かしたチョコレートで直接メロンパンに描いています。心配な場合はクッキングシートに描き、固まってからメロンパンにつける方法もあります。