



(一般社団法人) 全国料理学校協会認定校

佐々江料理学校

米粉のレーズンパン

米粉パンは、1回しか発酵させないので、約2時間弱で焼きあがります
レーズン詰め込んだパンです。

材料	15個分 (5人分)	8個分	作り方
<米パン生地>			① 水以外の材料を全部混ぜて、水を少しずつ加えていく。 ★米粉は水をよく吸うので、水分量がポイント。粉が細かければ細かいほど、一気に水を吸って、後で吐き出す。このクセをつかんでおかないと、あとでダれた生地になってしまう。 ② 手またはパンこね器、ミキサー(20分ぐらい)でこねる。 ★小麦のパン生地よりずいぶんしっかりしているので、力が要る。(捏ね上げ温度27℃) ③ 分割(40g)する。 ★こねあがってうまくグルテンが形成されたら、そのまま分割して丸める。 ④ ベンチタイム15分。 ⑤ 生地を伸ばして、レーズンを散りばめ丸める。 ⑥ 発酵器などで発酵させる。 (38℃80% 45分・・・残り10分で予熱) ⑦ 焼く前にはさみで切れ目を入れ、レーズン3つをのせる。 190℃のオーブンに入れ7分ぐらい焼く。(焼き色注意)
米粉	240g	120g	
グルテン	60g	30g	
ドライイースト	6g	3g	
塩	6g	3g	
上白糖	45g	23g	
バター(無塩)	45g	23g	
全卵	45g	23g	
牛乳	40g	20g	
水	140 ~160g	70g ~80g	
レーズン	90g	45g	ひたひたの水でふやかす