

焼きいも パン



◇ 材料

16個分

カメリア	80%	320g
バイオレット	20%	80g
ドライイースト	2%	8g
砂糖	10%	40g
塩	1.5%	6g
全卵	12%	48g
牛乳	63%	252g
ショートニング	15%	60g
合計	203.5%	814g

《フィリング》

いもあん

さつまいも	500g
バター	60g
コンデンスミルク	大さじ1
砂糖	30g
ラム酒	大さじ1
さつまいも	5mm角にカット(皮付き)

《トッピング》

ナパージュ	適量
黒ごま	適量

◇ 作り方

1. ニーディング 20分
2. 一次発酵 40分
3. 分割・丸め 100g×8個分
4. ベンチタイム 15分
5. 成型 ☆
6. 仕上発酵 25分～30分
7. ドリュール
8. 焼成 170℃～180℃ 13分

フィリング

《作り方》

柔らかくしたさつまいもをマッシャーでつぶし、バターを入れ混ぜる。熱いうちに他の材料も混ぜ合わせ、8等分にしておく。

◇ 製法

1. 分割・丸める。
2. 生地を縦長くのばし、横向きにおき、フィリングを包む。
3. とじ目を横にして斜めにカットして仕上発酵をする。
4. 焼成後、ナパージュを塗り、黒ごまを付ける。