

## さつまいもパン



直径約7cm8個分の材料と分量

強力粉 225g  
牛乳 150cc  
砂糖 小さじ2  
ドライイースト 小さじ1  
サラダ油 大さじ1  
さつまいも 40g + 40g  
塩 小さじ1/2弱  
上新粉 少々

- 1) さつまいもは40gを皮つきのまま5mm角サイコロ状に切りレンジで2分加熱、もう一方の40gを皮をむいてレンジで加熱しつぶしておく。
- 2) 大きめボウルに角切りさつまいも以外を全部入れてしっかりこねる。手ごねで15分くらい。
- 3) 角切りのさつまいもを混ぜてこねたら丸めて、2倍になるまで1次発酵する。
- 4) ガス抜きをして、8等分したら、10分ベンチタイム。その後、きれいに丸めて天板に並べて上新粉をてっぺんにまぶして2次発酵。
- 5) 190度のオーブンで15分ほど焼く（様子を見ながら温度&時間調整してください）