

## しょうが風味のまるパン



8個分

強力粉 200g  
ドライイースト 小さじ1  
黒砂糖(すりおろすなどして粉末状) 10g  
しょうがすりおろし 2g  
バター(室温に戻す) 15g  
牛乳 140cc  
塩 小さじ1/3

- 1) ボウルに強力粉、イースト、砂糖、しょうが、塩を入れて、人肌に温めた牛乳をイーストめがけて入れて菜ばしなどで混ぜる。
- 2) まとまってきたら、バターを加え、台の上に出ししっかりこねる。
- 3) こねあがったら2倍になるまで1次発酵。
- 4) ガス抜きをし、8等分して丸めてベンチタイム10分。
- 5) 軽く押しつぶし、きれいに丸めなおして成形し2倍になるまで2次発酵。
- 6) 表面に牛乳か卵をぬって(省略可) 170度で20分程度焼く。