

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。