

## 黒糖バナナ豆乳パン



### パウンド型一台分

強力粉 230g  
ドライイースト 小さじ1  
黒糖 30g  
バター 10g  
豆乳(牛乳でもOK) 130cc  
バナナ 40g  
塩 小さじ1/3

- 1) 豆乳はぬるめに温めておく。黒糖は砕く。砕けなければ豆乳に入れて溶かしてもOK。バナナはフォークなのでつぶしてペーストに。
- 2) ボウルにすべての材料を入れて混ぜる。豆乳が全体いきわたったら台に出してこねる。
- 3) 表面を張るように丸め、2倍の大きさになるまで1次発酵。
- 4) そっと押しつぶしてガス抜きし、3等分して丸め15分ほどベンチタイムを取る。
- 5) きれいに丸めなおし、油を塗った型に並べて入れる。
- 6) 2倍になるまで2次発酵。
- 7) 190度で20分ほど焼く。