

＼ パニーニアレンジも♪ /

# 米粉のミルクおしりパン



6 個分	
米粉ミズホチカラ	1 5 0 g
片栗粉	1 5 g
イースト	3 g
はちみつ	2 0 g
塩	2 g
オオバコ	4 g
牛乳 (25℃)	1 4 0 g
太白ごま油	8 g

ウインナー 3 本

## 【生地作り】

1. ボウルに粉類を計量し、ホイッパーでよく混ぜる
2. 牛乳、途中で油も加えてスケーパーでしっかり混ぜる
3. ボウルの中で手でムラが取れるまで混ぜ、生地がなめらかになればOK

## 【一次発酵】

4. ボウルにラップをして発酵させる (40℃10分)

## 【成型】

5. 6等分にして丸め直しをして、オーブンシートの上に並べる
6. おはしを生地を中心にグッと押し込む
7. 3つはくぼみにウインナーをグッと押し込む

## 【二次発酵】

8. 40℃10分+室温5分～

※表面がつるつるの場合はもう少し様子みて下さい

## 【焼成】

9. 生地の上に油を塗り、米粉をふるい焼く  
160℃15分～ (裏面に少し焼き色がつくまで)



nicopan魔法の米粉パン

～レシピの無断複写や転用はご遠慮ください～

