

りんごパン

材料

菓子パン粉	200 g
イースト	6 g
砂糖	30 g
塩	3 g
スキムミルク	10 g
バター	30 g
卵黄	10 g
全卵	30 g
水	90 g



作り方

こねる	8分
一次発酵	40分
分割	50g
ベンチタイム	20分
成型フィーリングを包みモンブランアルミケースに入れる。	
ポッキーを突き刺す。卵を塗る。	
仕上げ発酵	30分
焼成 170度 13分	

