

りんごパン

材料

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



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

