

東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.10	子供も大好き！お茶香るそのぎ茶パン（つぶあん・そのぎ茶あん）
-------	--------------------------------



使用した 町内産品	原材料名	玉緑茶	粉末緑茶		

使用材料・分量(4人分)	作 り 方
--------------	-------

<p>【パン生地（共通の材料）】</p> <p>（小さめ 10 個分）</p> <p>強力粉 200g</p> <p>粉末緑茶 7g</p> <p>インスタントドライイースト 3g</p> <p>砂糖 30g</p> <p>塩 3g</p> <p>マーガリン(バター可) 20g</p> <p>粉ミルク(スキムミルク可) 15g</p> <p>濃い目に淹れたお茶(40℃) 135g</p> <p>艶出し用牛乳・適量</p>	<p>① 計量はしっかり行う。材料は水分のお茶以外は室温に。ボウルに強力粉、粉末緑茶、粉ミルクを入れて混ぜる。くぼみを 2 か所作り、一方に塩、もう一方に砂糖とイーストを入れる。砂糖とイーストめがけて濃い目に淹れたお茶を投入し、ゴムベラでまとめる。</p> <p>② 粉っぽさがなくなってひとまとめになったら台に取り出してこねる。台にこすりつけて生地を伸ばし、伸ばした生地を手前に戻す、90°向きを変えて伸ばすを繰り返す感じで。べたつく時はスケッパーを使いながらこねるとまとめやすい。</p> <p>③ ある程度生地が滑らかにまとまってきたらマーガリンを入れてこねる。べたつくが数分できれいにまとまる。台にこすりつけたり叩きつけて伸ばしたりしてつるんと滑らかにする。生地を伸ばして薄い膜が破れない状態になればこね完了。</p> <p>④ 表面を張るように丸め、閉じ口を下にしてガスが抜けないようにしっかりつまむ。薄く油を塗ったボウルに入れてラップをし、オーブン発酵で 35℃50 分、1 次発酵させる。</p> <p>⑤ 1 次発酵の間にフィリングを作る。つぶあんは 5 等分(1 個約 20g)にして丸める。そのぎ茶あんは、白あんに白花豆煮と粉末緑茶を入れて混ぜ、5 等分(1 個約 20g)にして丸める。</p> <p>⑥ ④の生地が 2 倍程度になり、粉をつけた指を刺して生地が戻らなければ発酵完了。</p> <p>⑦ 台に取り出してガス抜きし、スケッパーで生地を 10 等分して丸める。(1 個約 40g) 固く絞った濡れ布巾をかけて 15 分ベンチタイム。オーブンの天板にクッキングシートを敷いておく。</p> <p>⑧ 麺棒で生地を伸ばしてあんを包んで丸め、閉じ口をしっかり閉じる。そのぎ茶あんの方は軽く押して平たくし、中央を 1cm くらい残してスケッパーで 8 か所切込みを入れる。花の形に成形する。適宜濡れ布巾をかけて乾燥防止を。</p>
--	--

<p><b>【フィリング(各 5 個分)】</b></p> <p>●つぶあん</p> <p>あん 100g</p> <p>飾り用ゆであずき・適量</p> <p>飾り用粉末緑茶・適量</p> <p>●そのぎ茶あん</p> <p>白あん 75g</p> <p>白花豆煮 25g</p> <p>粉末緑茶・小さじ 2</p> <p>飾り用黒ごま・適量</p>	<p>⑨ くっつかないように間をあけて天板に並べ、固く絞った濡れ布巾をかけてオーブン発酵の 35℃で 30 分 2 次発酵させる。</p> <p>⑩ 生地がひとまわり大きくなったら 2 次発酵完了。 オーブンを 230℃に予熱する。 つぶあんの方は、茶こしで粉末緑茶を振りかけて真ん中に飾り用あずきを押し込む。 そのぎ茶あんの方は、艶出し用の牛乳を刷毛で塗り黒ごまを飾る。</p> <p>⑪ 180℃のオーブンで 12～13 分焼く。 焼けたらオーブンから取り出して網に乗せ粗熱を取って出来上がり。</p> <p>(所要時間・全体で約 3 時間 15 分)</p>
<p><b>【作り方・おすすめのポイント】</b></p> <p>卵不使用、粉ミルク使用で小さな子供さんや卵アレルギーの方にも安心です。 パン生地にはぬるま湯ではなく濃い目に淹れたお茶を使い、仕上げに粉末緑茶を振りお茶の風味を出しました。 小さめサイズで子供が食べやすい大きさにしました。成形は動物など好きな形にして親子でパン作りを楽しむこともできます。</p>	