

東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.9	手ごねでふわふわ～秋の風味のほうじ茶パン (ほうじ茶クリーム・さつまいも甘露煮)
------	---



使用した 町内産品	原材料名	ほうじ茶	さつまいも	味噌	

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

<p>【パン生地(共通の材料)】 (小さめ10個分)</p> <p>強力粉 200g ほうじ茶(粉末にしたもの)7g インスタントドライイースト3g 砂糖 30g 塩 3g マーガリン(バター可)20g 粉ミルク(スキムミルク可)15g 濃い目に淹れたほうじ茶(40℃)135g 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。</p> <p>② ほうじ茶クリームを作る。(後でレンジが使えなくなるのと冷やすため)鍋に水とほうじ茶葉を入れて煮出す。牛乳を加えて沸騰直前まで煮出し茶こしで漉す。 漉したほうじ茶ラテを耐熱ボウルに移し砂糖と薄力粉、コンデンスミルクを加えて泡だて器でよく混ぜる。 様子を見ながらレンジで20～30秒ずつ加熱しその都度泡だて器でよく混ぜる。とろとなればOK。バットに移してラップをかけ冷蔵庫に。</p> <p>③ パン生地を作る。 ボウルに強力粉、粉末にしたほうじ茶、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ほうじ茶を投入し、ゴムベラでまとめる。</p> <p>④ 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>⑤ 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>⑥ 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>【フィリング(各5個分強)】</p> <p>●ほうじ茶クリーム</p> <p>水 50g</p> <p>牛乳 100g</p> <p>ほうじ茶葉・大さじ1強(7g)</p> <p>グラニュー糖 30g</p> <p>コンデンスミルク・小さじ1</p> <p>薄力粉 10g</p> <p>飾り用アーモンドスライス・適量</p> <p>●さつまいも甘露煮</p> <p>さつまいも・小1本(120g程度)</p> <p>水・ひたひたより少なめ</p> <p>砂糖・大さじ5</p> <p>みりん・大さじ2</p> <p>味噌・少々</p> <p>飾り用さつまいも・適量</p> <p>飾り用黒ごま白ごま・適量</p>	<p>⑦ 1次発酵の間にさつまいもフィリングを作る。 さつまいもは皮付きのままよく洗い、飾り用に1cm弱の輪切りを2切、残りは8mmくらいの角切りにし水にさらしてあく抜きする。 水を切って鍋に入れ、ひたひた弱の水と砂糖、みりんを入れて煮る。 少量の味噌を加えて煮汁が少し残るくらいになるまで煮詰める。 さつまいもが柔らかくなって煮汁が飴状になり照りが出たらOK。 飾り用に輪切りにした分を取り分け、煮汁ごと全体を混ぜる。 1個約20gに5個丸める。飾り用はいちょう切りに5切れ準備する。</p> <p>⑧ ⑥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>⑨ 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。 適宜濡れ布巾をかけて乾燥防止を。</p> <p>⑩ ほうじ茶クリームの方はクリームを後入れするので何も包まない。麺棒で軽くガス抜きし閉じ口を下にして丸める。 さつまいも甘露煮の方は、麺棒で生地を伸ばしてあんを包んで丸め、閉じ口を下に閉じる。</p> <p>⑪ 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>⑫ 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240℃に予熱する。 さつまいも甘露煮の方は、中央にキッチンバサミで十字に切込みを入れて艶出し用の牛乳を刷毛で塗りごまを飾る。 ほうじ茶クリームの方は、艶出し用の牛乳を刷毛で塗りアーモンドスライスを飾る。</p> <p>⑬ 190℃のオーブンで12分焼く。 焼けたらオーブンから取り出して網に乗せて粗熱をとる。 飾り用のさつまいも甘露煮を十字の切込みに押し込んでごまを散らす。 冷蔵庫に冷やしておいたほうじ茶クリームを絞り袋に入れ、パンの横から口金を刺してクリームを入れて出来上がり。</p> <p>(所要時間・全体で約3時間30分)</p>
<p>【作り方・おすすめのポイント】</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ほうじ茶を使い、粉末にしたほうじ茶を生地に混ぜることでお茶の風味を出しました。 ほうじ茶ラテをクリームにしました。レンジで少しずつ加熱するとだまになりにくく簡単です さつまいも甘露煮は味噌を加えることで甘さにコクと深みが出ます。あえて潰さずにざっくり混ぜ、角切りとマッシュの食感を残しました。 小さめサイズで子供が食べやすい大きさにしました。</p>	