

神奈川県の魅力てんこ盛り！ 幸せの亀太郎パン

★材料（10個分）

◆パン生地	
強力粉	252g
薄力粉	28g
上白糖	55g
塩	4.2g
インスタントドライイースト	4.5g
脱脂粉乳	8g
無塩バター	28g
卵黄	50g
加糖練乳	14g
水（30℃）	115g

A

B



トッピング

【炒めておく】

キャベツ 1/4個、ごま油、塩、こしょう

【分量はお好みで】

ピザ用チーズ、マヨネーズ、韓国のり、パセリ

★作り方

- ①ボウルにAの材料を入れる。Bの材料を混ぜ合わせてからAのボウルに流し入れて1つにまとめる。
- ②①の生地バターを加え全体になじませ、ボウルから取り出しツヤが出るまで10分ほどこねる。
- ③ボウルに戻しラップをする。オーブンの発酵機能などを使い、40℃で40分ほど発酵させる（一次発酵）。
- ④2倍ほどの大きさになったら、手のひらで軽くおさえて気泡を抜き（ガス抜き）、10等分する。
等分した生地から顔・手足部分を取り、それぞれ丸める（顔・手足は上の写真を参考にお好みの大きさで）。
残りは甲羅部分となる。生地には濡れ布巾をかけ10分休ませる（ベンチタイム）。
- ⑤甲羅部分の生地を直径10センチほどにのばし、丸め直した顔・手足部分を付ける。
- ⑥オーブンの発酵機能などを使い、40℃で25分ほど発酵させる（二次発酵）。
- ⑦甲羅部分の生地に炒めたキャベツ、ピザ用チーズをのせてマヨネーズで甲羅模様を描く。
韓国のり、パセリをちらして、220℃で10分ほど焼く。

