なんと、あんぱんはお父さんの人気ナンバー１！

あんぱん

	＜材料＞	6コ分
A	強力粉	75g
	砂糖	20g
	イースト	3g
	水	80g
	卵	20g
B	強力粉	75g
	塩	3g
C	バター	20g
	小倉あん	30g×6コ
	桜の花の塩漬	6輪
	溶き卵	
	ケシの実	

＜作り方＞

① Ａを混ぜる。（2分位）
② Aの中にBを入れ、混ざったら台の上でたたく。（6分位）
③ BにCをもみ込み、さらにたたく。（6分位）
④ 生地をボウルに入れラップをして発酵させる。（30～40分）
⑤ 生地を6分割して、ベンチタイム。（20分）
⑥ 小倉あんを包み、上から軽く押して仕上発酵する。（20分）
⑦ 生地中央を指で押してへこみをつけ、溶き卵をぬり、ケシの実と桜の花を飾って180℃で10分位焼く。

【memo】

http://www.homemade.co.jp/