いつものパンも形を変えて、今日はかめ、肉だんごをのせてお食事向きに

homemade cooking

海のなかま（かめ）

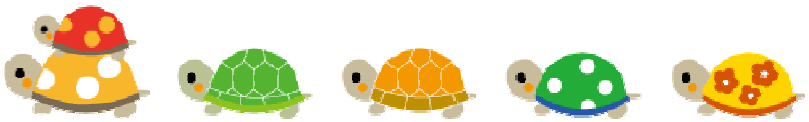
＜材料＞　2匹

A	強力粉	75g
	砂糖	10g
	イースト	3g
	水	90g
	卵	10g
B	強力粉	75g
	塩	3g
C	バター	20g
	肉団子	7コ
	レーズン	4コ
	溶き卵	適量

＜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16分割し、14個は丸め、2個はさらに6分割して丸め、ベンチタイム。（20分）
⑥ 生地大7個は丸め直し、くっつけて並べる（甲羅）×2。
⑦ 生地小6個は頭、足、しっぽを作る×2。
⑧ ⑦をそれぞれ亀の形に並べて仕上発酵する。（20分）
⑨ 肉だんごを半分にし甲羅にのせて、レーズンで目を作り、溶き卵をぬり、180℃で15～20分焼く。

【memo】



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