

米粉のミニ食パン

材 料（長方形の型1個分）

米粉	170g
コーンスターチ	30g
砂糖	20g
塩	2g
お湯(約35℃)	200g
ドライイースト	2g
こめ油	10g
こめ油(上に塗る用)	適量
長方形の型	1個



作り方

- ① お湯(35℃)にドライイーストを入れ溶かしておく(約5分)
- ② ボールに、米粉・コーンスターチ・塩・砂糖を入れゴムベラで混ぜ合わせておく
- ③ ②に①のお湯を入れ、ゴムベラで滑らかになるまで混ぜる。
- ④ ゼラつきがなくなってきたら、こめ油を入れつやつやになるまでよく混ぜる。
※ オーブンを40℃発酵に予熱しておく。
- ⑤ ボールにラップをし、40℃のオーブンに入れ30分発酵させる。(1次発酵)
- ⑥ 1次発酵が終わったら、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせ気泡をつぶし型に流しいれる。
- ⑦ 表面を平らにし、乾燥予防にこめ油を薄く表面に塗り、40℃のオーブンに入れ二次発酵をさせる。(40℃ 15分)
- ⑧ 2次発酵が終わったら一度オーブンから取り出し、200℃25分で余熱をする。
- ⑨ 余熱が終わったら、200℃25分で焼き、焼き色が付いたらオーブンから取り出す。
- ⑩ 粗熱が取れたら、温かいうちに型のまま全体をラップで包み、そのまま冷まして出来上がり。