

レーズンたっぷり丸パン

材 料（5個分）

米粉	230g
片栗粉	50g
ドライイースト	4g
ベーキングパウダー	7g
グラニュー糖	15g
溶かしバター	15g
卵黄	1個分
塩	2g
豆乳	190～200g
レーズン	60g

成形用こめ油 大さじ1程度

仕上げ用バター 10g

仕上げ用挟むバター 5g（1個につき1g程度）

仕上げ用グラニュー糖 5g（1個につき1g程度）

仕上げ用アーモンドスライス 5g（1個につき1g程度）

オーブン対応用の紙カップ 5個



【メレンゲ】

卵白	1個分
グラニュー糖	5g

作り方

準備：豆乳（190g）を40℃に温めドライイーストを溶かしておく。（約10分間）

メレンゲを作っておく。→グラニュー糖5gを入れ固く角が立つまで泡立てしておく。

- ① ボールに、米粉・片栗粉・ベーキングパウダー・グラニュー糖・塩を入れゴムベラでかき混ぜてから、溶かしバター・卵黄・様子を見ながら豆乳を入れよく混ぜる。（卵の水分量で生地柔らかさが変わってきますプラス10gまで）
- ② レーズンを加え大体まとまってきたら、メレンゲを入れ優しくひとまとめにする5等分（1個110g）し、手に油を付け丸く成形する。
- ③ 天板に②を並べ1次発酵（40℃・20分）をする。
- ④ 1次発酵が終わったら表面にバターを塗り中央にナイフで切り込みを入れる。
※210℃で余熱をはじめる。
- ⑤ 切込みにバターを挟みアーモンドスライス、グラニュー糖を上からふりかけ、
- ⑥ 210℃で20分焼く。焼き色にムラがあれば途中入れ替え焼き色がついたら出来上がり。

豆乳を230gまで増やして生地を柔らかくすればマドレーヌ風になりそれはそれで美味しいです（^^）（グラニュー糖を＋10g）

米粉でふんわりおいしく食べられるポイントは、メレンゲを作り入れることとグラニュー糖を使うこと、卵白をメレンゲにすることで米粉特有の時間の経過とともに固くなるのを防ぎます。