


森のめぐみ香るあんぱん～きのことあんこのハーモニー～

内村 鈴椰（鹿児島県）

<p><主に使用しているきのこ> 原木乾しいたけ</p>																				
<p><材料（4人分）></p> <table border="0"> <tr> <td>A 強力粉 200g</td> <td>B 乾しいたけ 3枚</td> </tr> <tr> <td>A 塩 小さじ1/2</td> <td>B ざらめ 大さじ1</td> </tr> <tr> <td>A 牛乳 100ml</td> <td>B みりん 大さじ2</td> </tr> <tr> <td>A 砂糖 15g</td> <td>B 濃口醤油 20ml</td> </tr> <tr> <td>A バター 15g</td> <td>B 乾しいたけ戻し汁 50ml</td> </tr> <tr> <td>A ドライイースト 4g</td> <td>B 酢 少々</td> </tr> <tr> <td>A 乾しいたけ 1枚</td> <td>B つぶあん 200g</td> </tr> <tr> <td>A 粉茶 小さじ1</td> <td>C クリームチーズ 80g</td> </tr> <tr> <td>A 乾しいたけ戻し汁 50ml</td> <td>C くるみ 8粒</td> </tr> <tr> <td></td> <td>D 強力粉 少々</td> </tr> </table>		A 強力粉 200g	B 乾しいたけ 3枚	A 塩 小さじ1/2	B ざらめ 大さじ1	A 牛乳 100ml	B みりん 大さじ2	A 砂糖 15g	B 濃口醤油 20ml	A バター 15g	B 乾しいたけ戻し汁 50ml	A ドライイースト 4g	B 酢 少々	A 乾しいたけ 1枚	B つぶあん 200g	A 粉茶 小さじ1	C クリームチーズ 80g	A 乾しいたけ戻し汁 50ml	C くるみ 8粒	
A 強力粉 200g	B 乾しいたけ 3枚																			
A 塩 小さじ1/2	B ざらめ 大さじ1																			
A 牛乳 100ml	B みりん 大さじ2																			
A 砂糖 15g	B 濃口醤油 20ml																			
A バター 15g	B 乾しいたけ戻し汁 50ml																			
A ドライイースト 4g	B 酢 少々																			
A 乾しいたけ 1枚	B つぶあん 200g																			
A 粉茶 小さじ1	C クリームチーズ 80g																			
A 乾しいたけ戻し汁 50ml	C くるみ 8粒																			
	D 強力粉 少々																			
<p><作り方></p> <p>【A パン生地】</p> <ol style="list-style-type: none"> 乾しいたけをミキサーにかけ粉末にして、大さじ1の湯で溶いたしいたけペーストを作る。 牛乳・バター・砂糖を鍋に入れ火にかけ、バターを溶かす。戻し汁を加えて40℃くらいにし、ドライイーストを加える。 強力粉と塩をフードプロセッサーに入れ、2.を加え2分ほど混ぜる。 3.の半量に粉茶、残りの半量に1.のしいたけペーストを加え練り込む。 生地を丸めボウルに入れ、1.5～2倍になるまで温湯の上で発酵させる。（一次発酵） 5.をそれぞれ4等分し、丸めてぬれ布巾をかけておく。 <p>【B しいたけあんこ】</p> <ol style="list-style-type: none"> 水に戻したしいたけを角切りにし、鍋に入れる。 ざらめ・みりん・しょうゆ・戻し汁・酢を加え、中火から弱火にかけ煮含め佃煮にする。 つぶあん、粗熱をとった2.の佃煮を混ぜあわせる。 <p>【成形・焼きあげ】</p> <ol style="list-style-type: none"> Aの生地をのばし、Bのしいたけあんこ、Cのクリームチーズとくるみを包み、天板に乗せ、ぬれ布巾をかけ温かいところにしばらく置く。（二次発酵） 生地に茶こしで強力粉をかけ、160℃のオーブンで12分焼く 																				
<p><ポイント></p> <p>自分で作ったパンやお菓子をプレゼントするのが大好きです。1時間でできる白パンをしいたけの風味と霧島茶の色を生かした生地アレンジし、しいたけの佃煮を混ぜた甘塩っぱいあんこを詰め込みました。クリームチーズの風味とクルミの食感がアクセントになっています。食べた人がびっくり→笑顔になってくれるといいな、と思っています。</p>																				