カレーパン

◇材料　19個分

カメリヤ	60%	240g
バイオレット	40%	160g
イースト	2.5%	10g
砂　糖	10%	40g
塩	1.5%	6g
スキムミルク	3%	12g
全　卵	15%	60g
水	48%	192g
ショートニング	12%	48g
合　計	192%	762g

《トッピング》

溶き卵・パン粉

フィリング

牛ひき肉・・・200g
玉ねぎ・・・・・・・1個
にんにく・・・・・1片
サラダ油　大さじ2
小麦粉・・・大さじ3
カレールー・・・80g
水・・・・・・・・・200g

《フィリングの作り方》

1.鍋にサラダ油を入れにんにく、玉ねぎを炒める。
2.ひき肉を炒め、カレールー・小麦粉を加え①と合わせ水を入れ煮る。（カレーパンの具として包みやすい固さに煮る。）
3.具を冷ます。

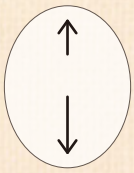
◇作り方

1. ニーディング		15分
2. 一次発酵		40分
3. 分割		40g×19個分
4. ベンチタイム		15分
5. 成　型		☆
6. 仕上発酵		20分
7. 油揚げ	160℃	4分

Point サラダ油は新しい油を使用すること。揚げる温度は正確に計ること。

◇製法

1. 分割・丸める。
2. めん棒をかけ生地をひろげ、フィリングを包む。



3. 二つ折りにし、しっかりと閉じる。とじ目を折り返す。溶き卵、パン粉をつける。