桜あんパン

◇材料〈20個分〉

カメリア	320g
バイオレット	80g
ドライイースト	8g
砂　糖	48g
塩	6g
スキムミルク	20g
全　卵	60g
水	200g
ショートニング	60g

フィリング

桜あん(白あん+さくらの葉)
30gx20個分

仕上げ

桜の花の塩漬け ……20個分

◇作り方

1. ニーディング(29℃)　20分
2. 一次発酵　40分
3. 分割･丸め　40gx20個
4. ベンチタイム　15分
5. 成型　☆
6. 仕上発酵　25分～30分
7. 焼成　170℃ 12分
   ※ガスオーブンの設定

◇製　法

1. 分割･丸める。
2. めん棒で上･下に伸ばし、フィリングを包み丸く整える。
3. スケッパーで4か所をカットする。
4. 仕上発酵後、ドリュールを塗って桜の花を飾る。