



◇ 材料

16個分

フランスパン用粉(リスドオル)	100%	400g
イースト	2%	8g
砂糖	8%	32g
塩	1%	4g
スキムミルク	5%	20g
全卵	15%	60g
水	50%	200g
ショートニング	10%	40g
合計	191%	764g

《フィリング》

シチュー(パン用フィリング)……適量
(手作りのシチュー…固めに作る)

《トッピング》

ピザチーズ・青のり ……………適量

◇ 作り方

1. ニーディング 20分
2. 一次発酵 40分
3. 分割・丸め 50g×16個分
4. ベンチタイム 15分
5. 成型 ☆
6. 仕上発酵 25分~30分
7. ドリユール・トッピング
8. 焼成 170℃~180℃ 13分

◇ 成型

1. 分割・丸める。
2. めん棒で生地を丸く広げる。
11号アルミカップの大きさに生地をひろげ、フィリングをのせる。
大きめのプリンカップに入れ仕上発酵をする。
3. 仕上発酵後、ドリユールを塗り、ピザチーズをかけ焼成する。