

マイぴょんパン

材料(4個分)

茶色
Ver
耳

プレーン生地(顔)

- (A) ● 強力粉…100g ● 砂糖…7g ● 塩…1.5g
(B) ● 水…65g ● インスタントドライイースト…1g

ミックス粉生地(耳)

- (A) ● パン用ミックス粉…100g
(B) ● 水…60g ● インスタントドライイースト…1g



ミックス粉はこちら

仕上げ用

- ココア、水…適量 ● いちごジャム…適量
● 打ち粉(強力粉)…適量(分量外)



作り方

1 計量

厚手のポリ袋にプレーン生地のAの材料を全部入れて、袋をシャカシャカと振って混ぜる。水にインスタントドライイーストを振り入れて溶かす。

2 こねる

ポリ袋の中にイーストを溶かした仕込み水を入れる。袋の中にたっぷり空気を入れて袋の口をもち、大きく上下にふる。生地がまとまってきたら、袋の上から生地をもむ。材料が均一になり、生地がひとつの大きなかたまりになったら、空気を抜いて生地に近いところで袋の口を結ぶ。
ミックス粉生地も同様にして生地を作る。

3 発酵

冷蔵庫で8時間、または常温で1時間程度寝かせる。
(1.5~2倍の大きさが目安) ※1日に1回以上丸めなおせば5日間保存可能。

4 成形

生地が入っているポリ袋をそれぞれ切り開き、生地に打ち粉を少量振る。
生地の厚さを1cmに整え、4等分する。
型紙に合わせてはみ出た角の部分をドレージやピザカッターなどでカットし、マイぴょんの顔、耳を形づくる。オーブンシートの上に耳の生地をおき、1cmほど耳に重ねるようにして顔の生地をおく。
切り落とした生地は空いたスペースにおき、一緒に焼く。

5 焼成

オーブンの場合は、170度に予熱して12~13分焼く。
トースターの場合は、1000Wのトースターで7~8分焼く。
裏面にも焼き色がつけば出来上がり。

※焼成時間は、お使いの機材により適宜調整してください。
顔に焼き色がつきすぎようなら、早めにアルミホイルをかぶせる。

6 仕上げ

粗熱がとれたら、純ココアを少量の水でとき、つまようじや竹串でマイぴょんの目・鼻・口を描く。いちごジャムでほっぺを描く。