

## 揚げパン




### —特徴—

- ☆サニーコーンパウダーを使用した揚げパン。
- ☆サニーコーンパウダーのもちもち感があり、ソフトな食感を楽しめます。
- ☆時間経過しても、小麦の引きを抑制することができます。

### 〔 材 料 〕 4 個 分

強力粉	210g
薄力粉	45g
サニーコーンパウダーイエロー	45g
脱脂粉乳	9.5g
上白糖	9.3g
塩	5g
低糖用ドライイースト	3.3g
温水	209.7g
有塩マーガリン	11g

サニーメイズ公式インスタグラム  検索

Instagram でレシピと動画を公開中♪

# 株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163  
Fax. 054-364-2578  
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

---

## 〔 作 り 方 〕

- ① 強力粉、薄力粉、サニーコーンパウダーイエロー、脱脂粉乳、上白糖、塩をふるい合わせる。
- ② ①に低糖用ドライイーストを加え、温水を流し入れながら捏ねる。
- ③ 約 10 分捏ねて生地が均一になったら、有塩マーガリンを入れる。
- ④ 生地が表面がなめらかになるまで約 10 分捏ねる。
- ⑤ ボウルに移し、ラップをかけ、30 度で 60 分一次発酵する。
- ⑥ 生地を 4 等分に分け、丸めて 10 分間ベンチタイムをとる。
- ⑦ めん棒で生地を伸ばし、丸く成形しながら口を閉じる。  
天板などの上に閉じた部分を下にして並べる。
- ⑧ 布巾をかけて乾かないようにし、40 度で 40 分二次発酵する。
- ⑨ 揚げ油を 170℃に熱し、生地を 170℃の油できつね色が付くまで揚げる。揚げたら網の上に取り出し、油を切る。
- ⑩ 温かいうちに上白糖をまんべんなくまぶす。  
※揚げ時間はあくまで目安なので、実物を見ながら調整する。