



コーンパン

材料(作りやすい量)

強力粉	300グラム
上白糖	大さじ2
塩	少々
コーンクリーム缶	1缶
水	大さじ5
コーン缶	1/2缶
ドライイースト	小さじ1
無塩バター	小さじ4

作り方

- ① 強力粉、上白糖、塩、ドライイーストをボールに入れ、軽く混ぜる。
- ② ①の粉に水とコーン缶、コーンクリーム缶を加えよくこね合わせる。
- ③ コーンが混ざったら、常温に戻したバターを生地に加え、さらに捏ねる。
- ④ ③の生地が手に付きづらく、つるんとしてきたら、ボールにラップをふんわりかけ、1時間程休ませ一次発酵させる。(25℃前後が目安です。)
- ⑤ 膨らんだ④の生地をガス抜き、軽く形を整え、好みの大きさに分割する。表面がつるんとするように丸く形を整える。
- ⑥ 35℃40分で二次発酵させた後、温めたオーブン170℃12分焼く。
- ⑦ 焼き色が付き、中まで火が通ったら、完成です♪

