

手作りメロンパン

【献立例】手作りメロンパン、ポルシチ、カントリーサラダ



材料(約4人分)

好きなパン	4個
小麦粉	大さじ 11 (100g)
ベーキングパウダー	小さじ 2/3 (2.8g)
有塩バター	小さじ 5 (20g)
さとう	大さじ 4 (35g)
たまご (M サイズ)	1/2 個 (25g)
牛乳	小さじ 2 (10g)
メロンエッセンス	少々
グラニュー糖	適量

<作り方>

1. 小麦粉、ベーキングパウダーをしっかり混ぜる。
2. バターは室温に戻し、やわらかくしておく。(レンジで数十秒温めても OK。)
3. バター、さとう、たまごを混ぜ、1 をふるい入れ、だまにならないように混ぜる。
牛乳で作業しやすいかたさに調整し、最後にメロンエッセンスを加えて混ぜる。
*型抜きクッキーの生地よりもやわらかめの仕上がります。
4. 3の生地を4等分してパンに塗り、グラニュー糖をまぶす。最後にホイッパーでメロンの網目模様をつける。
5. 間隔をあけて鉄板に並べ、170℃に予熱したオーブンで約 15 分焼く。
*様子を見ながら温度や時間を調整してください。



- パンはロールパンや食パン、レーズンやナッツ入りのものなど、お好みのものをお使いください。
- たまごが S サイズなら 1/2 個+牛乳 20g (もしくはたまご 1 個で牛乳なし)、L サイズならたまごを 1/3 個+牛乳 10g (もしくは 1/2 個で牛乳なし) が目安です。
- 3の生地に抹茶やココアなどを加えてアレンジするのもよいですね！