

# 手作りメロンパン

【献立例】手作りメロンパン、ボルシチ、カントリーサラダ



## <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です。
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°C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。

## 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



- ・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！