



葉玉ねぎのおかずパン

材料・分量（4人分）

～生地～

● 強力粉	250g
● ドライイースト	小さじ1.5
● 塩	小さじ1/2
● 砂糖	大さじ2
● バター	25g
● 牛乳	180cc
● 溶き卵	25g
● 溶き卵（仕上げ用）	適量

～具～

● 葉玉ねぎ	3本
● ベーコン	2枚
● チーズ	20g
● 塩・こしょう	少々
● コーン（缶又は冷凍）	100～150g

作り方

- 1 ボウルに強力粉を入れ、中心をくぼませて塩、砂糖、ドライイーストを置きひと肌程度に温めた牛乳、溶き卵を入れ、常温にもどしたバターを加えなめらかになるまでこね、40分間第1次発酵をさせる
- 2 葉玉ねぎは5mm位の小口切りにし、5mm幅に切ったベーコンとコーンを炒めて塩こしょうで味付けをして冷ます
- 3 第1次発酵がすんだ生地を8等分にして、2とチーズを入れて丸め40分間2次発酵をする
- 4 約2倍に膨らんだパン生地の表面に溶き卵をぬり180℃で13～15分焼く

セールスポイント

葉玉ねぎはいろいろな材料に合います。子供も喜ぶおかずパンです。