

# 米粉のタイガーブレット



(1個当たり)

エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	炭水化物 g	カルシウム mg	食塩相当量 g
137	4.5	2.7	24.8	15	0.6



## 材料と分量 (約12個分)

### 生地

米粉ミックス	.....	300g
ドライイースト	.....	6g
砂糖	.....	21g
塩	.....	6g
無塩バター	.....	21g
牛乳(20℃くらい)	.....	120cc
水	.....	135cc

### トッピング

米粉	.....	50g
砂糖	.....	6g
塩	.....	1g
無塩バター	.....	4g
ドライイースト	.....	2g
40℃のお湯	.....	60cc

## 〈作り方〉

### 《生地作り》

- 1 ホウルに米粉ミックス、砂糖、塩を入れ軽く混ぜ合わせておく。
- 2 ホームベーカリーの容器に、無塩バター、20℃に温めた牛乳、水を入れその上から1の粉類を入れる。
- 3 一番上に窪みを作りドライイーストを入れる。
- 4 米粉パン生地コースでスタート!!
- 5 捏ね上がったら50gで12個に分けて丸める。
- 6 ガス抜きをし、形を丸くとのえ、トッピングをつける。
- 7 40℃で25分～30分発酵する。
- 8 180℃に予熱したオーブンで20分焼く。

### 《トッピング作り》

- 1 バターを湯煎で溶かしておく。
- 2 米粉に溶かしたバターを入れかき混ぜる。
- 3 残りの材料を全て入れ、混ぜる。
- 4 お湯を加減しながら入れていく。(トトロのゆるい状態になるようにする)
- 5 35℃で15分発酵する。※パン生地にトッピングする時は再度、硬さを水で調節する。

上に塗った米粉の生地が、焼くと表面がひび割れ、虎模様に見えることからタイガーブレット、又はダッチブレットという名がつけました。

