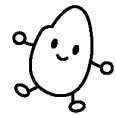


## 米粉のマヨパン



(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
219	5.6	10.9	25.7	9	0.7



## 材料と分量 (約7個分)

<b>生地</b>	
米粉ミックス	200g
イースト	4g
砂糖	23g
塩	3g
スキムミルク	10g
無塩バター	23g
卵	26g
水	130g
<b>トッピング</b>	
マヨネーズ	適量
溶き卵	適量
パセリ	適量

## 〈作り方〉

- ① ホームベーカリーに生地材料を入れ、米粉パン生地コースでスタート!!
- ② 捏ね上がったら60gずつに分割し、丸めておく。
- ③ めん棒で楕円形に伸ばし上下を生地の2/3くらいまで折り込む。
- ④ 両端をつまんでくっつけ、とじ目を下にして形をととのえる。
- ⑤ 40℃で30分発酵する。
- ⑥ 発酵後、切り込みを入れ、溶き卵を塗ってから切り込みにマヨネーズを絞り、パセリを散らす。
- ⑦ 180℃に予熱したオーブンで約12分焼く。

