



ボウルひとつで 簡単！捏ねない！ 抹茶ぱん

🕒 所要時間：約90分

作り方

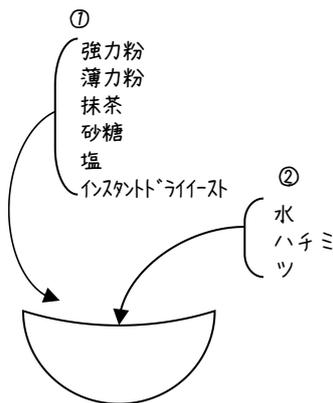
材料（紙コップ6個分）

*強力粉	...	170 g
*薄力粉	...	30 g
*抹茶	...	6 g
*砂糖	...	10 g
*塩	...	2 g
*インスタントドライイースト	...	2.5 g
水	...	180 g
ハチミツ	...	20 g
サラダ油	...	10 g
杓杓チョコチップ	...	30 g
紙コップ(150ml)	...	6 個

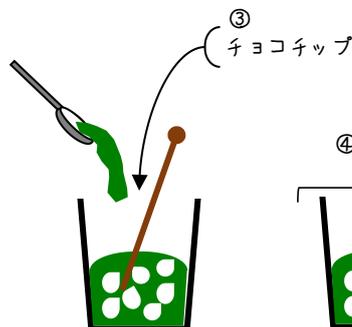
- ① *の材料をボウルに入れ、ゴムベラでザックリと混ぜる。
- ② 水とハチミツを加え混ぜ、続けてサラダ油も加えてしっかり混ぜる。
- ③ 紙コップに生地を等分に入れる。チョコチップも加え、竹串等でグルグルかき混ぜる。
チョコチップが全体に広がったら、生地を表面を平らにならす。
- ④ 乾燥しないようにラップを掛けて、コップの8分目位まで発酵させる。
(発酵温度30～35℃で約40～45分)
- ⑤ 時間を考慮しながら、250℃でオーブンの予熱を開始する。
- ⑥ 発酵した生地を予熱が完了したオーブンに入れて焼く。
180℃で12～13分

できあがり

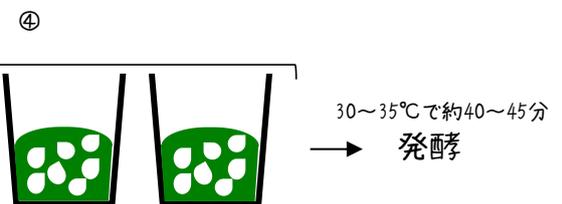
チョコチップを黒豆や甘納豆に置き換えても美味しい！



- ①の粉類をボウルに入れ、ゴムベラでザックリ混ぜる。
②の材料を上から順番に加え、その都度しっかり混ぜる。

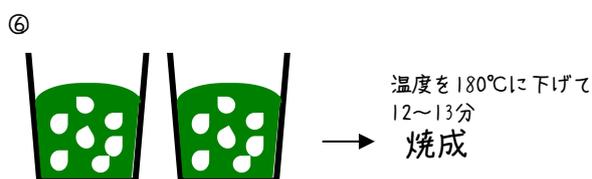


紙コップに生地とチョコチップを等分に入れ、竹串などでグルグルとかき混ぜ、チョコチップを全体に



乾燥しないように、ラップをかけてコップの8分目位まで発酵させる。

- ⑤ 時間を考慮しながら
オーブンの予熱を250℃開始



コップの8分目位まで発酵すれば
予熱が完了しているオーブンに入れて焼く。