

Tea Farm Bread

(緑茶入り牛乳パン(クリームサンド))

小笠高校

農業科学系列



材料と分量 (4人分)

(緑茶薄い生地)

(緑茶濃い生地)

強力粉 330g

495g

薄力粉 170g

255g

砂糖 50g

75g

食塩 5g

7.5g

イースト 6g

9g

牛乳 350g

525g

バター 50g

75g

粉茶 5g

37.5g

作り方（料理時間 約 分）

- ①生地は小麦粉と粉茶を一緒にふるい、粉類、牛乳を加えてミキシング、グルテン形成を確認してバターを添加してこね上げる。（1次発酵、2次発酵を30分以上とる。）
- ②95g（100g弱）で生地を分割してまるめ、棒状に整形して型に対して、薄い生地2本、濃い生地3本を交互に並べ入れる。（型にはオーブンシートを敷く）（最終発酵30分以上）
- ③発酵した生地に溶いた卵を刷毛で塗り、180℃のオーブンで12分焼成する。
- ④型から外して放冷し、カットする。
- ⑤クリームを絞り袋に入れて注入する。

★クリーム例（分量はパンの数によって調整）

<シュガーバター> バター100g、グラニュー糖100g（同量）をボウルですり混ぜる。

<あんこ生クリーム> あんこ200g、生クリーム200g（同量）

その他、栗クリーム、かぼちゃクリーム、紅茶カスタードなど

「茶畑（Tea Farm）」に見えるように、緑茶入りの生地を成形しました。水を使わずに牛乳で仕上げた生地のため、しっとりとしていて、お茶の香りを感じるパンです。