

かぼちゃクリームが入ってる😊

# かぼちゃパン

材料(8個分)

☆生地☆

- ・強力粉 170g
- ・薄力粉 30g
- ・砂糖 30g
- ・塩 4g
- ・ドライイースト 4g
- ・牛乳(常温) 130ml
- ・かぼちゃ 130g
- ・無塩バター30g(常温)

☆かぼちゃクリーム☆

- ・かぼちゃ 250g
- ・生クリーム 100ml
- ・砂糖 30g



- ③別のボウルに生地の無塩バターとかぼちゃ以外の材料を入れて混ぜ合わせる。しっかり混ぜ、粉気がなくなったら②の生地用のかぼちゃを混ぜる。生地がまとまったら無塩バターを加え5分程しっかり捏ねる。

- ① かぼちゃは7つと皮を取り除き一口大に切り、耐熱ボウルにいれてラップをし500Wの電子レンジで5分程、柔らかくなるまで加熱する。
- ② フォークでつぶし、生地用とクリーム用に分ける。

- ④生地を張るようにまとめてラップをし、1.5倍の大きさに膨らむまで1時間程暖かい部屋で発酵させる。
- ⑤かぼちゃクリームを作る。②でつぶしたかぼちゃに生クリームと砂糖を混ぜる。

⑥発酵した生地を8等分にして軽く伸ばし、同じく8等分にした⑤のクリームを包むようにしれめる。

⑦予熱したオーブンで180℃で15分程加熱する。



みんなで美味しく  
いただきました!

