



- 強力粉 ..... 240g
- 薄力粉 ..... 60g
- 抹茶(粉の2%) ..... 6g
- ドライイースト ..... 5g
- 上白糖 ..... 18g
- コンデンスミルク... 18g
- 水 ..... 180~190g
- 卵 ..... 1/2個
- 塩 ..... 5g
- 無塩バター ..... 42g

- その他**
- こしあん ..... 300g
  - けしの実 ..... 適量
  - 卵(塗り卵用) ..... 適量

# 抹茶マウンテン

約10個分

**1** ニーダーで約12分間生地をこねます。



**2** 約40分間、一次発酵します。



**3** ガス抜きし、55gずつに分割します。  
☆分割した生地は丸めておきます。

**4** 約10~15分間、ベンチタイム。



**5** 成形し、約30~40分間二次発酵します。



**6** 塗り卵をし、けしの実をまぶし、180℃に予熱しておいたオーブンで約12分間焼成すれば完成です!



**もっと詳しく!【成形】**



丸めておいた生地に麺棒をかけ、生地を伸ばします。 → 生地にあんこ(1個約30g)を塗り包みます。 → もう1度麺棒で伸ばします。 → スケッパーなどで生地に2箇所切り込みを入れます。 → ゆったりねじり伸ばします。 → 結んで整えればできあがり!