



# 香りのカレーパン

約10個分

- 強力粉(ミングル) ..... 240g
- 薄力粉(ワシ) ..... 60g
- ドライイースト ..... 5g
- みかんパウダー ..... 6g
- 砂糖 ..... 24g
- 水 ..... 190g
- 食塩 ..... 5g
- ショートニング ..... 18g



## フィリング・トッピング

- カレールー ..... 300~400g
- 卵(塗り卵用) ..... 適量

**1** ニーダーで約12分間生地をこねます。



**2** 約40~50分間、一次発酵します。



**3** ガス抜きし、50g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分間、ベンチタイム。



**5** 成形します。生地を平たく伸ばし、カレールーを包みます。



1個  
約30~40g

**6** 約30分間、二次発酵します。



約30分

**7** 塗り卵をし、180℃に予熱しておいたオーブンで約12~13分間焼成すれば完成です!

