



よもぎロール

強力粉	260g	よもぎ粉末 (よもぎパウダー)※	2g
薄力粉	40g	ショートニング	30g
ドライイースト	5g	トッピング	
砂糖	33g	グラニュー糖	適量
牛乳	50g	スライスアーモンド	適量
卵	1/2 個	フィリング (混ぜ合わせておく)	
水	卵とあわせて 160g	クリームチーズ	150g
塩	6g	白あん	300g

※よもぎ粉末は下記の材料に置き換え可能です。

よもぎ(繊維の入った乾燥タイプ)	4.5g
生のよもぎ(水気をとってから使用)	45g

1 生地を作ります。
ニーダーで約15分間
捏ねます。

2 約60分間、一次発酵
させます。

約60分

3 生地をガス抜きし、
冷却します。



4 シートを包む要領で、
フィリングを包みます。



5 とじ目を下にして、
10等分に分割します。



6 25～30分間、二次発
酵させます。

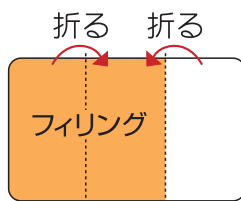
約25分
～30分

7 生地表面に卵を塗り、
グラニュー糖・スライ
スアーモンドをのせ、
180℃に予熱しておい
たオーブンで10～12
分焼成すれ
ば完成です。

約10分～
12分

もっと詳しく！

手順
4



① フィリングを2/3に
のせます。
三つ折→伸ばす→
三つ折→伸ばす

② 巻き終わりを除いて
フィリングをのせ、
生地を巻きます。