



# ピカチュウパン

## <材料 大ボウル>

強力粉 . . . . . 160 g  
 ドライイースト . . . . . 小さじ1  
 砂糖 . . . . . 大さじ2  
 卵 (MS寸) . . . . . 1個  
 水 . . . . . 40 c c

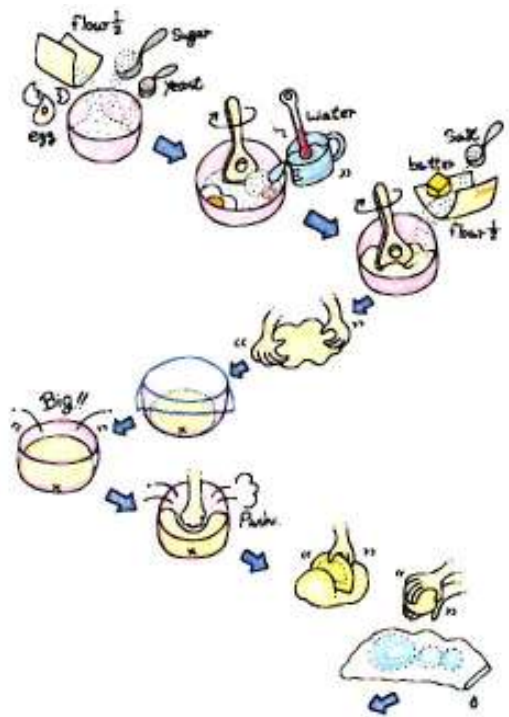
## <材料 小ボウル>

塩 . . . . . 小さじ1/3  
 無塩バター . . . . . 25 g

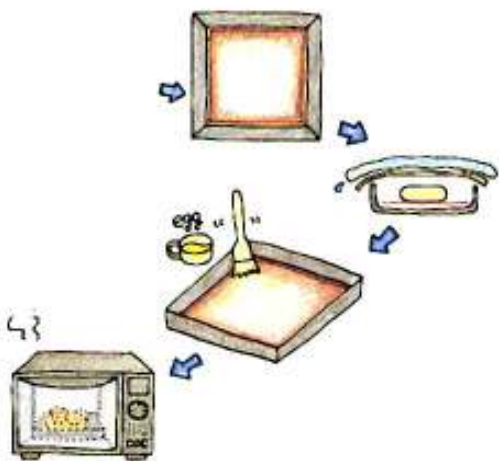
## <その他材料>

溶き卵 . . . . . 適量  
 デコペン黒と白とピンク . . . 適量  
 レーズン . . . . . 適量  
 ドレンチェリー . . . . . 2個

ユーカリ・キッズ・クッキング教室



※成形のイラストは別紙



## ★作業の流れ★

## ★時間

- ◆ 準備 卵とバターは室温に戻しておく  
水は42～43℃に温めておく
- ◆ 計量
- ◆ こねる&たたく
  - ① ボウルに粉1/2、砂糖、イースト、卵を入れ水を一気に加え混ぜる
  - ② 残りの粉、塩、バターを加え混ぜ台の上でこねる
- ◆ 一次発酵 (約40℃)
 

生地を表面をきれいにしてボウルに戻しラップをかけて暖かいところへ
- ◆ フィンガーテスト
- ◆ ガス抜き
- ◆ 分割 パーツに合わせた数&大きさに分割  
**(イラストと手順は別紙)**
- ◆ 丸め直す 生地はこねずにやさしく丸め直し、表面をきれいにする
- ◆ ベンチタイム ぬれ布巾をかけて休ませる  
～天板、クッキングシート、ラップ、ぬれ布巾を用意～
- ◆ 成形  
**(イラストと手順は別紙)**
- ◆ 二次発酵 (約40℃)
 

ラップ、ぬれ布巾をかけて暖かいところへ  
 <オーブン予熱>

  - ・電気オーブン：残り10分前に予熱を入れる
  - ・ガスオーブン：残り5分前に予熱を入れる
- ◆ 準備
 

溶き卵をうっすらと塗る
- ◆ 焼き (目安)
  - ・電気オーブン：190℃で約12分
  - ・ガスオーブン：180℃で約8分

表面が焦げそうになったらアルミをかける
- ◆ 仕上げ **(イラストと手順は別紙)**

粗熱をとってからデコペンで目と口を書く

約  
20分

25～35  
分

5～10  
分

20～25  
分