

手作りかぼちゃパン

(北ノ台小学校)

【材料 (給食1人分)】

強力粉	40g	かぼちゃペースト	20g
薄力粉	10g	ラム酒	1g
ドライイースト	1g	バター	6g
塩	0.5g		
ぬるま湯	20g	ドライクランベリー	8g
粉末黒砂糖	3g	白ワイン	適量
はちみつ	2g		

【作り方】

- ① 粉末黒砂糖とはちみつは、ぬるま湯にあらかじめ溶かしておきます。ドライクランベリーは白ワインに5～10分浸けて戻します。
- ② ボウルに強力粉・薄力粉・ドライイースト・塩を入れます。このときドライイーストと塩は離しておいてください。
- ③ ①のぬるま湯とラム酒を加え、ぐるぐると混ぜます。
- ④ 生地がまとまってきたら打ち粉をした台に出し、かぼちゃペーストを加えてよくこねます。
- ⑤ バターを混ぜ込み、表面がつるんとするまでさらにこねます。
- ⑥ 生地がなじんだら、水気を切ったクランベリーを混ぜます。しっかり混ぜたら丸めてボウルに入れ、ラップをして温かい場所で約30分寝かせます。
- ⑦ ガス抜きをしてボウルから取り出し、人数分に切り分けて丸めます。とじ目を下にしてクッキングシートを敷いた天板に並べます。
- ⑧ 190℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。焼き色がきれいになったら完成です。



北ノ台小では
ハロウィンの
定番メニューです！

【調理の様子】

生地が均一になるように、一工程ずつしっかりこねます。



みんなで丁寧に丸めています。



こんがり焼けました！

