

# 野沢菜おやき

<p>①</p> 	<p>②</p> <p>野沢菜 30g/個 マヨネーズ 10g/個</p> 	<p>③</p> 	<p>④</p> 
<p>野沢菜を用意 (水分を絞る)</p>	<p>野沢菜とマヨネーズを 個数に合わせて計量</p>	<p>よく混ぜる</p>	<p>ソフトフランス(角食) の生地 (45g) を用意</p>
<p>⑤</p> 	<p>⑥</p> 	<p>⑦</p> 	<p>⑧</p> 
<p>手を筒の形にして</p>	<p>生地を乗っける</p>	<p>③を中に詰めていく (中身 40g/個)</p>	<p>奥へ押し込みながら 詰める</p>
<p>⑨</p> 	<p>⑩</p> 	<p>⑪</p> 	<p>⑫</p> 
<p>詰め終わった後の様子</p>	<p>開いた口を つまんで閉じる</p>	<p>閉じた様子</p>	<p>天板に置き、手で軽く上から 押さえて形を整え、上に 飾りの野沢菜を乗せる</p>

## ★ポイント

野沢菜は水っぽいままでであると成形しにくいいため、使用する前に水分を良く絞る。

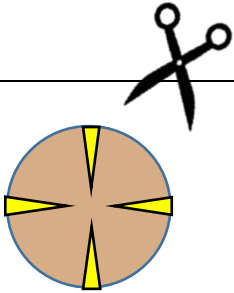

## チーズダッカルビ・枝豆ピザ・明太ポテト

①	②	③
		
ソフトフランスの生地（角食）を用意	取り出して	天板に並べるだけ完成。

### ★ポイント

- ・前日ではなく、当日の朝一番に天板へ並べ、ホイロへ入れて発酵させている。

## モルトくるみ

①	②	③
		
分割後のクルミ生地 (70g)	ハサミで4か所 切り込みを入れる	完成。

### ★ポイント

- ・くるみ生地を一次発酵後分割したときに、ハサミでカットを行い、③の状態  
保存している。

# くるみあんぱん

① 	② 	③ 	④ 
クルミ生地(45g)を用意	手で丸く伸ばす (綿棒は使わない)	計りの上に天板を置き生地を並べる	粒あん(加糖あん)を用意
⑤ 	⑥ 	⑦ 	⑧ 
粒あん 50 g を計量しながら乗せていく	生地を伸ばしながら	あんを包んでいく	
⑨ 	⑩ 	⑪ 	⑫ 
中心へ生地を集めて	集めた生地をひねって口を閉じる	台にすりつけて閉じた口を整える	完成。

## ★ポイント

- くるみの生地は綿棒を使って生地を伸ばすと、クルミが割れてしまい、生地に穴が開くなどしてしまうため、綿棒を用いずに手で生地を伸ばす。
- こしあんぱん や あんドーナツと違い、粒あんを使用する。