



## クリームチーズパン

使用する調理器具

日本ニーダー製

ミキサー（キッチンニーダーKK81）

発酵器（PF102）

できた製品の糖質・食物繊維含有量

1個当り

糖質 5.7g

食物繊維 10.8g

### 【材料】（6個分）

低糖質オーツブランミックス	200g
食塩	2g
脱脂粉乳	5g
バター	35g
インスタントドライイースト	4g
全卵	1個
水	220g
クリームチーズ	180g

### 【作り方】

1. すべての材料をポットに入れ5分間ニーディングする。
2. ポットにフタをして10分間生地を休める。
3. 15分間ニーディングする（こね上がり温度 25℃）
4. 生地を取り出し、6等分に分割。
5. クリームチーズ 30g を生地で包む。
6. 生地が乾燥しないようにして暖かい場所で40分ほど、大きさが3倍程度になるまで置いて下さい。（ホイロ：33℃、75%）
7. 200℃に予熱していたオーブンに入れる前に生地の上部を十文字にハサミでカットし溶き卵を塗る。約15分間焼く。