

使用した
豊川産農産物

ミニトマト

トマトジュース

バジル

音羽米米粉

卵

優秀賞

音羽米米粉で作る豊川トマトパン



レシピ発案者

山ちゃん
さん

<PRポイント>

従来、製菓用の米粉ではパンは作れませんでした。しかし、トマトジュース、卵、オオバコパウダーを入れることにより米粉100%のパン作りに成功しました！生地にはトマトやバジルを入れることにより、香りがよくチーズとの相性もとても良いです。グルテンフリー、減農薬の野菜なので安心して食べられます。材料も混ぜるだけ、成形が楽しいパンです。

<材料>

(6人前) 6ヶ分	
A音羽米 米粉	200 g
(こだわり農場鈴木さん)	
Aコーンスターチ	30 g
A砂糖	15 g
A塩	4 g
Aイースト	3 g
B全卵	1個分 (約52 g)
Bトマトジュース (無塩)	150 g
(プロモンテファームさん)	
Bヨーグルト	30 g
Bオリーブオイル	大さじ2
Bバジル	5枚
・オオバコパウダー	5 g
・ミニトマト	適量
・ベビーチーズ	4ヶ
・溶けるチーズ	適量
(トッピング用)	

<作り方>

調理時間 1時間

下準備

- ・トマトジュースは夏は常温、冬は35℃～40℃に温める
- ・バジルは刻んでおく。ベビーチーズはさいの目に切っておく。
- ・ミニトマトは半分に切っておく

作り方

- ① Aの材料を泡だて器で混ぜておく
- ② Bの材料もよく混ぜておく
- ③ Aの中にBをいれ混ぜる。(1分位)
- ④ ③の中にオオバコパウダーを入れボウルの中でこねる。(3分)
- ⑤ 生地を6等分して成形する。生地を丸めたものを手のひらでのばし、中に切っておいたベビーチーズを入れ、とじる。とじ目を下にして発酵20分(40℃)。オーブンの予熱を入れる。(200℃)
- ⑥ 表面にこめ油を塗り、上面を十字に切る。切ったところにとけるチーズ、その上にミニトマト半分をのせる。
- ⑦ 200度16分焼く
- ⑧ 焼けたらクーラーなどで冷まし、ほんのり温かい状態でラップ
- ⑨ 常温で翌日までふんわり。三日目以降は冷凍。