

まっ茶あんぱん（生地 40 g 程度、あん 35 g 12～13 個分） ※濃茶タイプの抹茶あんぱんです  
 オープン目安：2 段 180 度で 17 分 使用機種：日立 MRO-DV 2 0 0 は下段と中段

【材料】 ( ) は使用材料

ベーカース%

強力粉（国産小麦 キタノカオリ）	230 g	82.1
強力米粉（波里 強力米粉）	50 g	17.9
塩 4 g（瀬戸のほんじお 焼き塩タイプ）		1.4
砂糖（共立 お菓子専用砂糖超微粒）	15 g	5.3
発酵無塩バター（雪印ファーマメント）	15 g	5.3
生クリーム（タカナシ 35%）	94 g	33.5
水 100 g		35.7
はちみつ（ゴールデンロッドハニー）	14 g	5
スキムミルク（雪印）	14 g	5
ドライイースト 4 g（サフゴールド 3.5 g）		1.4



抹茶③



【抹茶あん】抹茶（おぶぶ茶苑 製菓用プレミアム）17g  
 生クリーム（タカナシ 35%）45 g（600 w 20~30 秒位） お湯 小さじ 1  
 白あん（富澤商店 極上白こしあん）500 g

- ①抹茶は茶こし等でふるってダマを防いでおく。②①に温めた生クリーム入れ泡立て器で溶きながらお湯を入れて滑らかにする
- ③こびりつかない鍋などにあんを入れ 溶いた抹茶を 1/3 ずつ 混ぜ込んである程度混ぜたら、とろ火にかけ 5 分ほど 底からよく練る  
冷めるまで乾燥しない様に餡にラップをぴっちりかけておく
- ④冷めたら 35g ずつに丸めて、使うまでラップで乾燥防ぐ

抹茶③



【下準備】①生クリームと水は合わせて混ぜておく

- ②バターは 1cm 程度の角切り、砂糖はダマがあれば潰しておく
- ③生地を扱うマット等に打ち粉しておく（くっつき易い素材のみ）
- ④濡らして絞ったふきんを用意する（生地にかぶせる用）またはラップ
- ⑤クッキングシートは型に合わせてカットして 6 つ折りにして天板に敷いておく

抹茶④



【作業】ホームベーカリーの容器に羽が付いていること確認

①

①粉を山型に盛る、バターを中腹に散らす。塩、砂糖、スキムミルク  
はちみつをてっぺん辺りに重ねていく



②水分は山のふもとに回し注ぐ。イーストは自動投入口に入れる

③ドライイーストのパン生地コースでこねる

（こね終わりから発酵後 1.5 から 2 倍近く膨らんでる事。足りない時取消押して 20 分）

④

④取り出して円型に整え、12 等分し軽く丸めておく（40 g 程度）

下準備④の布巾かけておく



⑤打ち粉のついた方を手のひら側に、そっとのせる様に持ち 生地を 10cm 程度の円形に平たく整え 真ん中にあんをのせ 合わせ目をつまみつつ丸め しっかり閉じ、とじ目を底にして 下準備⑤の天板に並べる（手早く出来た時のみ 10 分休ませる）

※検索窓で「あんぱん 包み方」と入れると動画など色々 参考例が出てきます

⑤ 包む間も、下準備④の布巾またはラップをして乾かさないよう注意する

⑥スチーム オープン 発酵 35℃ 50 分で二次発酵

⑦天板ごと取り出して、また絞ったぬれふきんをかぶせておく

⑧オーブン余熱有り 180℃ 2 段 17 分でセット中段と下段に入れ、きつね色に焼く

⑨取り出して、ケーキクーラーなどの上で冷ます。冷めたら乾かないようジプロックなどで保存

