



# ダス犬

## 3Dちぎりパン

Recipe



### 材料

強力粉	110g
インスタントドライイースト	1g
きび砂糖	10g
塩	1.5g
牛乳	80g
無塩バター	5g
はちみつ	5g
水溶きココア	小さじ1杯未満
水溶き紅麴パウダーなど	少量

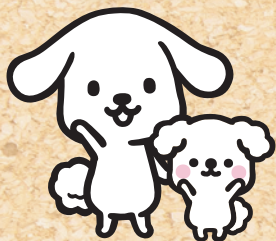
### Point

塩は、ミネラル分豊富で美味しい  
ゲランドの塩がオススメ!

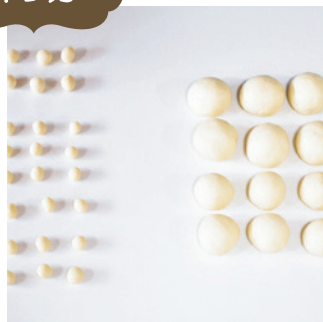
レシピ監修: hms\_beeさん

([https://www.instagram.com/hms\\_bee/](https://www.instagram.com/hms_bee/))

道具: シフォンケーキ型 直径14cm



### 作り方



① バター以外の材料を混ぜ合わせて、生地が綺麗になるまで捏ねる。ホームベーカリーや捏ね機を使ってもOK。まとまったらバターを入れて、40℃で30分ほど一次発酵。発酵時は、生地が乾燥しないようにボウルに入れラップをかけ、1.5~2倍の大きさになるまで発酵させる。発酵後、それぞれ分割し丸める。

### Point

手のひらを使って、  
布をゴシゴシ洗うときくらい力を入れて捏ねる。

[ 各パーツのサイズの目安 ]

- 足: 1g × 12個
- 手: 1g × 6個
- 耳: 1g × 6個
- 頭: 12g × 6個
- 体: 残りを6等分

直径14cmの型にちょうど体6個分  
が乗るくらいのサイズがベスト



② 型に体と頭を組み上げる。



③ 手・足・耳をそれぞれ付け、40℃で20分ほど二次発酵。  
一次発酵同様に乾燥しないようにラップや容器に入れ、ひとまわり大きくなるまで発酵させる。



④ 150℃で23分焼成し、粗熱が取れたら水溶きココアを爪楊枝につけて顔を描く。  
ほっぺたは紅麴パウダーもしくはストロベリーパウダー、食紅などを水で溶いたもので着色。

完成

