



28

パンドーナツ

パン生地を油で揚げているので、揚げパンとも言われています。ふわふわで時間がたってもおいしいおやつです。焼いたパンを揚げたものも『揚げパン』と言われています。コッペパンを油で揚げ、砂糖をまぶしたものはかつて子供に人気の給食メニューでした。

下準備

パンこね機に材料を全て入れて15～20分こねる。こね機の中でふたをして30分位おく。生地に指を入れて穴をあけ、穴が戻らなかったら1次発酵終わり。（すぐに使わない場合は、袋に入れ、空気を入れた状態で冷蔵庫で保存しておく）



材料〔30個分〕

強力粉・・・・・・・・400g
薄力粉・・・・・・・・100g
ドライイースト・・・15g
塩・・・・・・・・・・5g
砂糖・・・・・・・・・・40g
マーガリン・・・・・・60g
卵1個＋牛乳・・・・320g
グラニュー糖・・・・適量

つくりかた



1, 麺棒で生地を伸ばし、ガスを抜き、生地を4等分する。



2, さらに1個を30gに切り分け、台と手を使って生地を丸める。



3, 丸めた生地を棒状にし、よく伸びたら、片手をすーっと手前に引き、生地をねじる。両端を合わせ、しっかり止める。（しっかり止めないと、揚げた時にくずれる）



4, オープンペーパーを敷いたバットに生地を並べ、乾かないようにオープンペーパーなどをかぶせる。



5, 揚げる前に生地の手元をもう一度つまみ、150℃の油でじっくりきつね色になるまで揚げる。グラニュー糖を入れたビニール袋に、揚げたパンドーナツを入れ、振って全体にまぶす。