



作物研究所の育成品種で作る 紫いもあんパン

簡単レシピ

材料 小麦粉：「ユメシホウ」
あん：「パープルスイートロード」
のペースト
トッピング：「ごまぞう」



1 パン生地を作ります。
小麦粉、水、イースト、砂糖、食塩、
バターなどを菓子パンの配合でホーム
ベーカリーでこねます。

「ユメシホウ」は関東地域での栽培
に適したパン用小麦新品種です。

「パープルスイートロード」は食味
の良い紫サツマイモです。

「ごまぞう」はリグナン含量が高く
栽培特性の優れたごまの品種です。

2 材料をこねている間、「パープルスイートロード」の
ペーストに砂糖を20%加えあんを作ります。
「パープルスイートロード」
のペーストは、市販のもの
を使うか、あるいは手作り
します（「パープルスイ
ートロード」をふかして裏ごし
します。）



3 パン生地をおよそ50gずつとり、直径10cmくらいに伸ばして
あんを包みます。まん中にくぼみをつけます。



4 38 くらいで30～40分発酵させます。卵黄を塗り、
「ごまぞう」をふりかけます。



5 180 で15分間オーブンで焼きます。



作物研究所



問い合わせ先：企画管理室 tel：029-838-8260

E-mail：www-nics@naro.affrc.go.jp http://nics.naro.affrc.go.jp/