

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」







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。

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。)。



「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。

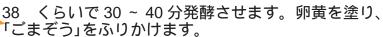
3

パン生地をおよそ 50 g 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。

















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.a rc.go.jp http://nics.naro.a rc.go.jp/