

たまごのピロシキ と りんごのピロシキ



【材料（各5個）】

強力粉(パン生地)	400g	ゆで卵(具材用)	3個
強力粉(打粉用)	適量	玉ねぎ	1/2個
ドライイースト	6g	青ネギ	3~5本
バター	80g	マヨネーズ	お好みで
塩	小さじ1	塩コショウ	お好みで
砂糖	25g	りんご	1個
卵黄身(ツヤ出用)	適量	砂糖	お好みで
		シナモン	適量

【作り方】

- 1) 強力粉、ドライイースト、塩、砂糖をボウルの中で混ぜ合わせる。…①
別のボウルでバターと湯 160cc を入れて、バターを溶かす。…②
①と②を混ぜ合わせてよくこねる。水分が足りなければ、お湯を足す。

- 2) 生地がまとまったら、発酵を約 1 時間行う。その間、中の具材を作る。

たまご：ゆで卵、玉ねぎ、青ネギをそれぞれ刻む。

あたためたフライパンで玉ねぎを炒め、冷ます。

全具材をマヨネーズと一緒にあえ、塩コショウをお好みで加える

りんご：りんごを刻み、少しの水と砂糖とシナモンを加えて、フライパンで炒める。

- 3) 生地を小分けにして、半径 5 cm の円形に伸ばし、5 分ほど寝かす。

- 4) 生地にそれぞれの具材を包み、5 分ほど寝かす。

- 5) 予熱で 180 度に温めたオーブンで 20 分程度焼く。

焼き始めて 2 分経過後、ツヤ出し用の卵の黄身を塗り、再び焼く。

- 6) 焼き色がつき、ふっくら焼けたら出来上がり！！