

ベイクドドーナツ

手順通りに混ぜるだけ。

ドーナツ型は6個仕様。



サンプルレシピ

	ベーカース%	仕込み量
	1	1

材料	ベーカース%	仕込み量	
薄力粉	40 %	40 g	
全粒粉	40 %	40 g	
アーモンドプードル	20 %	20 g	
ベーキングパウダー	2 %	2 g	
塩	1 %	1 g	
黒糖	40 %	40 g	
卵	50 %	50 g	
牛乳	50 %	50 g	
バニラエッセンス	0.5 %	0.5 g	
バター	10 %	10 g	
粉糖		100 g	グレイズ用
牛乳		30 g	

1. 材料を計る。
2. 薄力粉～黒糖までの材料をボウルに入れたら、よく混ぜ合わせておく。そのあと、くぼみを作っておく。
3. 卵を溶きほぐし、牛乳とバニラエッセンス5滴ほど加えて混ぜ合わせる。それを粉へ注ぐ。
4. 粉と水分を軽くなじませたら、溶かしバターを少しずつ加える。そのまま生地全体を混ぜ合わせます。
5. 生地を方へ流し込む。ひとつあたり30gほど。

6. 焼成 180℃ 8分 反転 8分 目安。
7. クーラーに移して粗熱をとる。
8. お好みでグレイズを施す。