



米粉*基本の丸パン*アレンジ

米粉塩バターロール

本格的な塩バターパンに挑戦してみたい方は、
まずはたっぷりのバターに恐れずチャレンジ！(笑)



アレンジする材料

溶かしバター（無塩）

フィリングのバター

レシピの油分量

棒状10g×生地数

※かなりべたべたするので、仕込む水分量（水）は少な目からスタートにするのも吉。

基本の丸パンよりも10～20℃あげて

焼成することで外側カリっと、ハード系に。

焼く前に溶かしバター（いつもの液体油のかわり）

& ミストスプレーわすれずに！