

～大林宣彦の桜あんぱん～より

## 桜あんぱん

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



「映像の魔術師」と呼ばれた映画作家、大林宣彦さんが撮影や編集の合間によく食べていたのが桜あんぱん。  
こしあん入りのあんぱんを、桜の葉で包んで…。春の香りを思いきり感じながら召し上がれ！

### 材料 ～ 16個分 ～

強力粉	250g
グラニュー糖	25g
塩	4.5g
全卵	50g
コンデンスミルク	12g
インスタント・ドライ・イースト	3.5g
甘酒(米麴)	80g
水	50ml
バター	40g
こしあん	480g
桜の花の塩漬け	16個
桜の葉の塩漬け	16枚
白けし	適量
塗り卵	適量

### 作り方

Prepare  
準備

- オーブンを発酵機能で35℃に温めておく
- 桜の花の塩漬けと桜の葉の塩漬けを水で洗っておく
- バターを常温にもどしておく

パン生地を作る

Step 1  
ステップ1

ボウルに強力粉、グラニュー糖、塩を入れ、よく混ぜる。



Step 2  
ステップ2

甘酒、水を合わせ35℃まで温め、インスタント・ドライ・イーストを加えて溶かし、卵、コンデンスミルクを加え、良く混ぜる。



Step 3  
ステップ3

ステップ2をステップ1に加え、粉っぽさがなくなるまで良く練る。



Step 4  
ステップ4

台にこすりつけながらこねる。(約3分)



Step 5  
ステップ5

台にたたきつける。(約5分)



Step 6  
ステップ6

ぬれ布巾をかけ、10分休ませる。



Step 7  
ステップ7

生地をまとめてからバターを加え、台にこすりつけながら5分ほどこねる。



## Step 8

台からはがれるようになったら、台にたたきつける。  
生地を一部取り、指先で伸ばして薄く膜が張れば完了。



## Step 9 ステップ9

表面を張るようにまとめ、ぬれ布巾をかけて、温かいところ (35℃のオーブン) で約40分発酵させる。



## Step 10 ステップ10

生地が約2倍に膨らんだら、30gずつに切り分け、ガスを抜いてしっかり丸める。



## Step 11 ステップ11

ラップをかけ、温かいところ (35℃のオーブン) で15分おく。



## Step 12 ステップ12

生地を手のひらで押さえてガスを抜く。  
きれいな面を下にして手のひらにのせ、30gのあんをのせる。



## Step 13 ステップ13

手のひらをくぼませ、へらであんを押し込む。



## Step 14 ステップ14

生地のを寄せ集め、つまんで閉じる。



## Step 15 ステップ15

閉じ目を下にしてオーブンプレートにのせる。  
温かいところ (38℃のオーブン) で約60分発酵させる。



## Step16

はけで卵を塗り、桜の花の塩漬けを中心におく。



## Step17 ステップ17

水でぬらした棒状のものに白けしを付け、花の上から押し込む。



## Step18 ステップ18

230℃のオーブンで約10分焼く。



## Step19 ステップ19

粗熱が取れたら、桜の葉の塩漬けで包み、乾燥しないように袋に入れる。



## 食べごろと保存方法

次の日までにお召し上がりください。