



# ぷい〜ぱん (ぷい〜)

## 材料

- ぶたにく 150g
- トマト 1/2個
- バジル 1枚
- チーズ 50g
- 玉ねぎのみじんぎり 1/2個ぶん

※かたくりこをまぶす

- オイスターソース おおさじ1
- ケチャップ おおさじ2
- しお、こしょう
- しょうゆ こそじ1
- 中華まんの生地 1回分

※生地を作るとき水の10cc分をケチャップに代えて赤い生地を作る

## 作り方

1. あんの材料を小さい角切りにして合わせて混ぜる。20g分割にする。
2. 一次発酵させた生地をこね、10gに分割する。
3. 2を麺棒で丸くのばし、1を包む。
4. とじめを下にして、形を整え、ぶたの形に成形する。
5. 温かいところにおいて二次発酵させる。一回り大きくなったら蒸気の上だった蒸し器で8分蒸す。



# ぱんぱん (ぱんだ)



## 材料

- ぶたにく 150g
- たまねぎみじんぎり 50g
- ※かたくりこをまぶす
- たけのこ 30g
- チーズ 30g
- オイスターソース おおさじ2
- しょうゆ こさじ1
- しお、さとう、こしょう 少々
- ごまあぶら こさじはんぶん
- 中華まんの生地 1回分

※生地を少し取っておいてイカ墨を混ぜて黒い生地を作る。

## 作り方

1. あんの材料を合わせて混ぜる。20g分割にする。
2. 一次発酵させた生地をこね、10gに分割する。
3. 2を麺棒で丸くのばし、1を包む。
4. とじめを下にして、形を整え、パンダの形に成形する。
5. 温かいところにおいて二次発酵させる。一回り大きくなったら蒸気の上があった蒸し器で8分蒸す。

