

うずまきロール

■材料 10 個分

<材料>

〈生地〉		
カメリア	} (A)	100 g
グラニュー糖		8g
塩		1.3g
生イースト		3g
全卵		15g
牛乳		55g
バター		15g
さつまいもミルクジャム		200g
塗り卵		1 個
〈大学芋風タレ〉		
グラニュー糖		50g
しょうゆ (こいくち)		3g
黒ゴマ		1g
水		10g



■作り方

<生地〉

- ① (A) の全ての生地の材料を合わせ、しっかりと捏ねる。
(手に打ち粉をして生地の一部を伸ばし薄い膜が張れるまで)。
- ② 柔らかくしたバターを加え、また薄い膜が張れるまで捏ねる。
- ③ 生地全体の表面に膜をはらせ、打ち粉をしたボウルに入れてラップをかけ、1 次発酵させる (発酵の目安は、生地が発酵をとる前と比べ約 2 倍、また人差し指にしっかり打ち粉をして、生地の真ん中を指した時に生地が戻ってこない)。

- ④ 発酵がとれたら、台に打ち粉をして生地を取り出し 20×10cm の長方形に麺棒で伸ばす。
- ⑤ 生地全体にカードなどで、さつまいもミルクジャムを塗り広げる（巻き終わりになる自分から見て奥側は 接着面になるため薄めに伸ばす）。
- ⑥ 手前から奥になるべく隙間があかないようにコロコロと巻く。
- ⑦ 4 等分して渦巻きの柄が見えるように天板に並べ、表面が乾燥しないように濡れた布巾等をかけ 2 次発酵をとる（目安は表面がつやつやとして 優しく触ると弾力がある）。
- ⑧ ハケで塗り卵をして、上火 200℃、下火 200℃で 15 分ほど焼成する。

〈大学芋風タレ〉

- ① グラニュー糖、しょうゆ、水を鍋に入れ沸騰させる。
- ② 泡が大きくなり粘り気が出てきて、しょうゆ特有の香ばしい香りが出てきたら火を止める。
- ③ 焼きあがったロールに、ハケで薄く塗る（厚くなるとアメになってしまうため）。
- ④ すぐに黒ごまをかける（付かなくなるため）。

※発酵は常温でも出来ますが、炊飯や保温している炊飯器の近くなど湿度があり少し暖かい場所に置くと早く進む。