

殿様パンアイデアコンテスト最優秀賞作品再現レシピ

生地に落花生を入れてザクザクした食感を出して、沼田市のてんぐじりしの枝豆を入れたカレーをつかったカレーパン

10 個分

(パン)

強力粉	250g
卵	1 個
砂糖	25g
塩	5g
バター	15g
ドライイースト	5g
ベーキングパウダー	3g
落花生	20~50g
水	125cc

(カレー)

じゃがいも	1 個
玉ねぎ	1/2
人参	1/4
豚肉	75g
枝豆	20g~30g
パン粉	20~30g
コンソメ	~
カレー粉	~

(その他)

揚げ油
パン粉