

## ベトナム風米粉蒸しパン

### \*材料:

米粉	500g
タピオカ澱粉	100g
ドライイースト	7g
ココナッツウォーター/ココナッツミルク	400ml
砂糖	300g

### \*方法:

#### 第一段階: 一次発酵

- 500g の米粉と 100g のタピオカ澱粉と 7g のドライイーストをボールで混ぜる。
- 450 ml の暖かい水を加え、15 分位こねる。
- ラップをかけて室温で 30 分間発酵させる。

#### 第二段階: 二次発酵

- 中火で 400ml のココナッツウォーターに 300g の砂糖を溶かし、室温まで冷ます。
- これを第一段階の生地に加えてすべてが溶けるまで混ぜる。
- ラップをかけて室温で生地が膨らんでたくさんの泡ができるまで(1 時間 30 分以上)発酵させる。

#### 第三段階: 蒸す

- 蒸し器の中の水を沸かす。
- 型に油を塗り、蒸し器の中に置く。
- 蓋をして、数分間、型を温める。
- 型に生地を注ぐ。
- 15 分間蒸す。

Notice:バニラの香りをつけたい時は蒸す前の生地にはバニラエッセンスを加える。