

# チーズ蒸しパン



材料	1人分	5人分
・小麦粉	25g	125g
・ベーキングパウダー	1g	5g
・砂糖	8g	40g
・水	25g	125g
・サイコロチーズ	7g	35g

## 作り方

- ①小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖をふるいにかける。
  - ②水を入れ混ぜ、サイコロチーズを加える。
  - ③型に生地を流し入れ、スチームコンベクションのコンビモード110℃で15分加熱する。
- ※家庭では、しっかりと蒸気のあがった蒸し器に入れて、さらに強火で15分加熱する。蓋の水滴が生地に落ちないように蓋を布巾で包むと良い。