

# ちくわパン



## ざいりょう 材料

ちくわ	4 本
ツナ油漬け	30 g
マヨネーズ	少々

### 生地

ホットケーキミックス	200 g
溶き卵	1 個分
牛乳	60 ml
小麦粉（打ち粉）	大さじ 2
マヨネーズ	大さじ 2
溶き卵	大さじ 1

## つく かた 作り方

**準備** ツナ油漬けは、油を切っておきます。オーブンは 180℃に予熱しておきます。

①ボウルに生地材料を入れ、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせます。粉っぽさがなくなるまで混ぜ、打ち粉をした台で丸めます。（この後、冷蔵庫で 3 時間以上寝かせるによりパンらしくなります。）

②ボウルにツナの油漬けとマヨネーズを混ぜ合わせます。

③ちくわは長さを半分に切り、切り込みを入れ、中に②をつめます。

④生地を 8 等分にし、直径 7～8 cmの円形に伸ばし、③を手前にのせて巻き、包みます。

⑤クッキングシートを敷いた天板に並べ、上部に縦 1 本包丁で切り目を入れます。

⑥マヨネーズを塗り、表面に溶き卵を塗って 180℃のオーブンで 8 分焼きます。