

世界にひとつだけのパンをつくろう！

11月10日(金)に、そう組さん、うさぎ組さんがパン作りのクッキングをしました！
簡単にできるので、ぜひご家庭でも作ってみてはいかがでしょうか？😊



パン生地(8個分)

材料

(粉類)

- 強力粉 170g
- 薄力粉 30g
- 砂糖 20g
- 塩 3g



(液)

- 卵 1個(約 60g)
- 牛乳 卵と合わせて 140g
(常温にもどす)
- インスタントドライイースト 3g
- バター 15g

作り方

- ① 大きいボウルに粉類をすべて入れて混ぜます。
- ② 小さいボウルに、卵を割り入れ、140gになるよう、常温に戻した牛乳を入れます。
- ③ 牛乳の上にドライイーストを振り入れます。
- ④ ドライイーストが沈むまで待ちます。
(卵の上にドライイーストを振り入れると、沈みにくくなってしまいます。)
- ⑤ ①の粉類のボウルに④を入れます。
- ⑥ よくこねていきます😊こねながら、常温に戻したバターを加えます。
- ⑦ 生地がひとまとめになるまでがんばりましょう！生地にパンチしてコシを出します。
- ⑧ 十分こねたら、丸く成形し、ラップをして発酵させます。常温で1~2時間ほどで2倍に膨らみます。(一次発酵)
- ⑨ 2倍に膨らんだら、ガス抜きをします。
- ⑩ 生地をボウルから取り出し、8等分にして好きな形にしていきます。
- ⑪ 鉄板の上にクッキングシートをしき、成形したパンを間隔をあけて置きます。ふわりとラップをし、乾燥しないようにします。
- ⑫ 1.5~2倍の大きさになるまで常温で置いておきます。(二次発酵)
- ⑬ 180度に余熱したオーブンで15分焼きます。

完成☆彡

お好みでパンの中にチョコやあんこ、ジャムなどを入れて焼いてもいいですね！

