



しゅしゅく
おうち de きゅうしゅく
てづくりパン

1月に引き続きパンづくりにチャレンジ！
大好評でした。

*材料名

強力粉 500g

イースト 9g

さとう 24g

塩 7g

バター 48g

脱脂粉乳 24g

仕込み水(40度) 310g

*分量は10こ分です。



- ① 40度のぬるま湯にイースト、砂糖をいれ混ぜる
15分くらいおく
- ② ①に他の材料をいれよく混ぜ合わせ、15分こねる
※生地がまとまったところにバターを入れるのが
ポイント！
- ③ 生地につやが出てきめが細かくなったらこねあがり
- ④ 生地をひとまとめにしてラップをかけ、一次発酵
生地が2倍になったら、強力粉を指につけて、へこ
む具合の確認をする。
もとにもどってこないで発酵OK
- ⑤ 生地をまな板の上で10等分に分割し、生地の表面
を下におしやるようにして丸め、滑らかな面をだす
天板に並べて、2次発酵 15分
- ⑥ オーブンで焼く 180℃ 12分

