



主食

# おうち de きゅうしょく コーンブレッド

5月17日登場。「けやきベーカリー」  
特製のふわふわパンです。

\* 材料名

強力粉 500g ドライイースト 10g

砂糖 25g

塩 4g

バター 35g

コーン(ホール) 150g

コーン(クリーム) 150g

牛乳 175g

\* 分量は 10個分です。



- ① 強力粉～牛乳をよく混ぜて、20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!
- ② 生地につやが出てきめが細かくなったらこねあがり
- ③ 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
- ④ 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
- ⑤ オーブンで焼く 180℃ 12分

