

パン



【鍋】 カッター クッキングベーカー or 天火鍋

【材料】 クッキングベーカー ※天火鍋の時は材料2倍 焼き時間も約2倍

強力粉	2カップ	イースト	小1
砂糖	大2	塩	小 1/2
バター	大さじ3強 (35g)	水	150 cc (ぬるま湯がOK)

【作り方】

- ①強力粉・イースト・砂糖・塩をカッターで混ぜる
- ②バターを①に加えて混ぜる
- ③水を加えてカッターで混ぜる ★水は固さを確認しながら調整して入れていく
- ④一度取りだし、半分に分けてカッターでこねる(カッターは長押しする ガー ガー ガーというように)
☆生地は少し柔らかめに！ ギュッと手で握っても手から生地がはがれる程度の柔らかさが目安
※カッターがない場合は、生地を叩く
- ⑤ボールに入れて2倍の大きさになる程度に発酵させる。(1次発酵)
※寒い場合はビニール袋に入れてぬるま湯(40-45°C)で湯煎して発酵させる



★焼く

- ①発酵したら粉をふるって12等分に分けて空気を抜いて丸め、クッキングベーカーに並べて2次発酵(10分程度) ※周囲9個、中心に3個おく



- ②コンロ 5.5目盛で5~7分、ひっくり返して5~7分焼く

