

こぐまパンの作り方



がんばって作って焼きたてを食べ
ちゃおう・・・おいしいよ!!!

材料 (10 個分)

・強力粉	250 g
・ドライイースト	5 g
・砂糖	20 g
・塩	5 g
・スキムミルク	8 g
・マーガリン	13 g
・水	165 g



作り方

- ① ボールに材料を全て入れ 20 分間こねて、パン生地を作る。
- ② ①のボールに布巾をかけて約 40 分そのままにしておく。(寒いと発酵が遅い)
- ③ ボールからパン生地を出して 1 個 45 g にカットする。(10 個出来ます)
- ④ カットしたパン生地をテーブルに置き、猫の手のようにした手の中で円を描くように動かしながら丸める。
- ⑤ ④を天板に並べ布巾をかけておく。
- ⑥ パン生地が 1.5 倍に膨らんだらオーブンで焼く。(150 度で 13 分)

: ポイント→暖かい部屋での作業が生地の発酵に適しています。