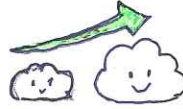




【パン作りのコツ】

★**イースト** パン生地を発酵させ、ふくらませるのに必要な材料です。イースト菌は30度くらいの時によく働き、50度超えると弱くなります。夏は発酵が早く、冬場は時間がかかります。2倍に膨らむまで、しっかり待ちましょう。



★**塩** パンの味わいを引き出し、生地のコシを強くする役割があります。イーストに直接、塩が触れると発酵しにくくなります。材料を合わせる時には必ずイーストと離しましょう！

【パン生地の材料】6個分

- ◇強力粉 150g
- ◇卵 1/2個
- ◇砂糖 15g
- ◇バター 15g
- ◇イースト 3g
- ◇塩 小さじ1/2
- ◇牛乳 75cc (人肌に温める)

【クッキー生地】

- ◇薄力粉 125g
- ◇塩 少々
- ◇ベーキングパウダー 小さじ1
- ◇無縁バター 50g (室温でやわらかくしておく)
- ◇砂糖 50g
- ◇卵 1/2個 (まぜておく)

ふるって
おく

クッキー生地の作り方

1 薄力粉、塩、ベーキングパウダーは、合わせてふるいにかける。

2 ボールに、室温でやわらかくしたバターを入れて、すり混ぜる。

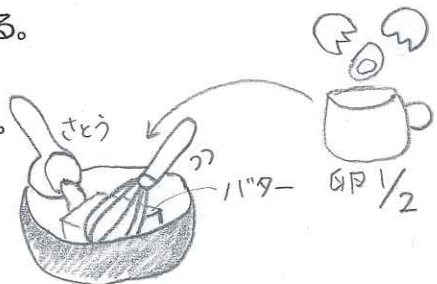
砂糖を加えて混ぜる。

2に卵を少しずつ加えて混ぜる。

3 2に1の粉を加えて切るように混ぜる。

ポロポロしてきたら5回くらい ねる。

4 ラップに棒状にして包み、冷蔵庫でねかす。





- 1 ボールに砂糖・イースト・塩を入れる。
次に、人肌にんぎょに温めた牛乳を加えて混ぜる。
次に、卵をまぜ合わせる。

※ イーストと塩 はなす。

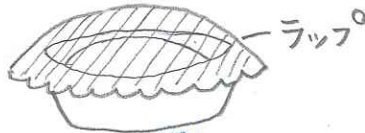


強力粉きょうりき分を入れ
バターを加えてこねる

- 2 1のボールに強力粉すいぶんちようせいを入れる（水分調整をここでする）
バターをくわえて、なめらかになるまでこねる（10分くらい）



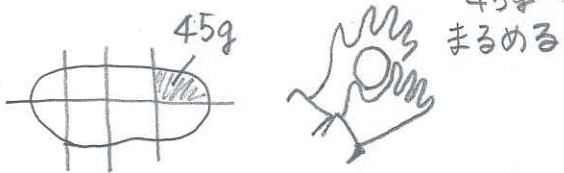
【1次発酵】



- 3 ボールにラップをかけて2倍ばいになるまでおく。（40分くらい）

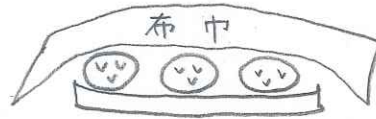
1次発酵中に、メロンパンのクッキー生地を作ります！（NO1参照）

- 4 発酵したら、45gぶんかつに分割して丸める。



【ベンチタイム15分】（生地を休ませる）

乾いた布巾かわ ふきんをかけて、ふっくらするまでおく。

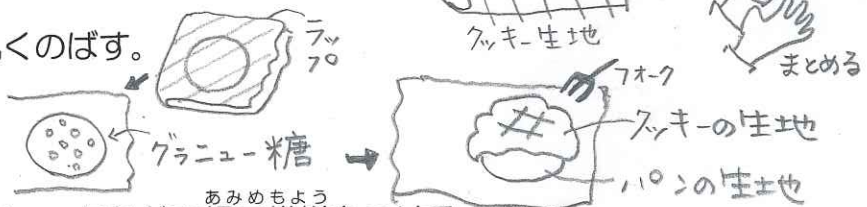


ベンチタイム♪

- 5 冷蔵庫で寝かせたクッキー生地を6等分して丸める。

生地をラップではさみ丸くのばす。

グラニュー糖とうをつける。

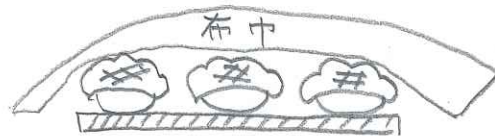


- 4のパン生地にかぶせ、フォークなどで網目模様あみめもようをつける

【2次発酵】（35分g位）

パンを天板てんぱんにのせて、乾いた布巾をかけて

さらに2倍になるまでおく。



- 6 170度のオーブンで15分位焼く
コゲないように注意する。