

<パンの作り方>

●材料（1ボウル分）

- ・混合粉（300グラム）

⇒強力粉、ドライイースト、塩、砂糖、スキムミルクが入っています。

- ・水（150ml）

- ・バター（24グラム）

- ・卵（1個）

①生地を作る

- 袋に入っている粉を1ボウルにつき1袋分入れる
- ボウルの中身を手で混ぜる
- 水150mlを円を描きながらすべて入れてこねる
⇒混ぜ始めはベトベトしますが、だんだんと手にくっつかなくなります。
- 生地がベトベトしなくなってきたら、バター24グラムを全て入れて、またこねる。
⇒こちらも始めはベタベタしますが、こねると滑らかになっていきます。
- ベタつきが無くなったならまた袋に入れて30分ほど寝かせる

②生地を焼く

- 袋から生地を出して少しこねる
- 自分の班の人数分になるように生地をちぎって分ける
- ちぎった生地は手で丸めて形を整える
- 卵をお椀に割り入れる。砂糖と塩、牛乳をほんの少しだけ入れる
- 生地の上部にハサミで十字に切れ込みを入れて、はけで卵を塗る
- ダッチオーブンにクッキングシートを乗せてその上に生地をなるべくくっつけないように置く
- ふたをして15分焼き、きつね色に焼けたら完成