



基本の生地の作り方

1 材料を混ぜる

バッグに強力粉、塩、砂糖、ドライイーストを入れて箸で混ぜ、水を加えて水分が粉に吸収されるまで箸で混ぜる。



2 こねる

バッグを使って粉を生地に混ぜ入れながらこねる。(約5分程でまとまります。)



「バッグ」に入れて焼く場合

5 ガスを抜く

バッグの外側から手で押さえてガスを抜く。
(生地のガス抜きとは酵母により生成された二酸化炭素ガスを出すことです。)



6 形を整える

バッグの外側から生地の形を整え、ボタンをしめて、電子レンジ500Wで、10秒加熱する。



[基本の生地材料] パックで作りやすい分量

強力粉	150g
砂 糖	10g
塩	2g
ドライイースト	3g
水	80ml



3 電子レンジで加熱
生地をまとめたらボタンをしめて、電子レンジ500Wで10秒加熱する。
(電子レンジで少し温めると発酵が早まります。※加熱過ぎると乾燥してしまうので注意!)



4 1次発酵
バッグのボタンをしめたまま、30分程置いて生地を発酵させる。



【材料】

ミルクパンの生地材料を参照

ジャム(お好みのもの)…25g
(仕上げ用)溶き卵…適量



【作り方】

1 バッグに強力粉、塩、砂糖、ドライイーストを入れて箸で混ぜ、溶き卵、牛乳、溶かしバターを加えて、水分が粉に吸収されるまで箸で混ぜる。

2 基本の生地の作り方2~4を参照する。

3 生地を15×18cm角に伸ばし、周り2cmぐらいを残してジャムを均一に塗り、手前から巻いていく。
※1次発酵時間を短縮するため電子レンジで加熱するので耐熱皿等にクッキングシートを敷いて用意しておく。

4 8等分して切り口を上にしてクッキングシートの上に並べる。ラップをふんわりとかけて、電子レンジ500Wで10秒加熱する。

5 クッキングシートを敷いたオーブンの天板に**4**を移し、ラップをかけて、30分程置いて2次発酵させる。発酵している間にオーブンを180度に予熱する。

6 パン生地の表面にハケで溶き卵を塗り、オーブンで13~15分程焼く。



※オーブンの加熱時間は目安です。オーブンの機種や熱源との距離等により焦げ具合が異なります。焦げが気になるようでしたら、アルミホイルを上にかぶせてください。