



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分程度でまとまります。)



「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。



7 2次発酵

ボタンをしめたまま、30分程度置いて発酵させる。発酵している間にオーブンを200度に予熱する。



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!)



8 オーブンで焼く

ボタンをしめたまま、30分程度置いて発酵させる。発酵している間にオーブンを200度に予熱する。

基本の生地で

グラノーラパン

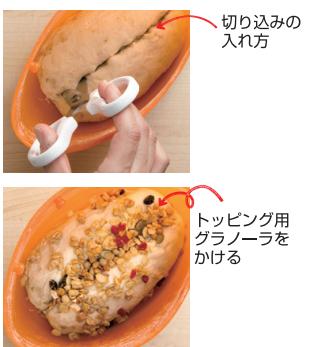
[材料]

[基本の生地材料](#)を参照

ドライフルーツ入り
グラノーラ(混ぜ込み用)…20g
ドライフルーツ入り
グラノーラ(トッピング用)…20g

[作り方]

- 1 基本の生地の作り方1を参照する。
- 2 基本の生地の作り方2の後に混ぜ込み用グラノーラを入れ、全体に混ざるように1分程こねる。
- 3 基本の生地の作り方3～7を参照する。
- 4 パン生地にハケで水を塗り、生地の上部にキッキンパサミで1本切り込みを入れる。
- 5 トッピング用のグラノーラを生地の表面にかける。バッグの口を外側に折り曲げ、200度のオーブンで20～25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。