



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。



※オープンの加熱時間は目安です。オープ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なら、アルミホイルを上にかぶせてください。

[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。※加熱しあが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。



基本の生地で クレミ入りパン

[材料]

基本の生地材料

参考照
クルミ(粗みじん切り)…20g

※クルミは粗みじん切りにする。

[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の後にクルミを入れて、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3～4を参照する。

④ 生地をクッキングボード上に取り出し、手で押さえてガスを抜き、4等分する。

※2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。

⑤ 4等分した生地をひとつずつ手で丸めて形を整え、クッキングシートの上に置き、ラップをふんわりとかけて、電子レンジ500Wで10秒加熱し、ラップをしたまま30分程置いて2次発酵させる。発酵している間にオープンを180度に予熱する。

⑥ 生地の上部にハサミで十字に切り込みを入れてオープンの天板にクッキングシートごと移し、オープンで13～15分程焼く。

4 等分する



5 丸める



2次発酵前



2次発酵後

