

## 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入れて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】 バッグで作りやすい分量

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て、そのまま、30分程置いて生地を発酵させる。



### 7 2次発酵

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



### 8 オープンで焼く

バッグの口を外側に折り曲げ、オーブンで20～25分程焼いてできあがり。



※オーブンの加熱時間は目安です。オープンの際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がせてください。

## ミルクパン



### 【ミルクパンの生地材料】

強力粉…150g  
砂 糖…10g  
塩…2g  
ドライイースト…3g  
溶き卵…25g  
牛乳…55ml  
溶かしバター…10g

### (仕上げ用)

溶き卵…適量  
グラニュー糖…小さじ2

### 【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2～7を参照する。

3 生地の上表面にハケで溶き卵を塗り、グラニュー糖を全体に振りかける。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。

溶き卵を塗る



グラニュー糖を振る

