



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。)



【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。



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。



8 オープンで焼く

バッグの口を外側に折り曲げ、オープンで20～25分程焼いてできあがり。



※オープンで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でしたら、アルミホイルを上にかかせてください。



ミルクパン生地で

白ごまミルクパン

【材料】

ミルクパンの生地材料を参照

白いりごま(混ぜ込み用)…10g

白いりごま(トッピング用)…3g

【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の後に混ぜ込み用の白いりごまを入れて、全体に混ぜるように1分程こねる。
- 3 基本の生地の作り方3～7を参照する。
- 4 パン生地にはケで水を塗り、キッチンバサミで生地の上部にハサミで3カ所に切り込みを入れて、トッピング用の白いりごま3gを生地の表面にかける。バッグの口を外側に折り曲げ、200度のオープンで20～25分程焼く。

切り込みの入れ方

