



★ パン作り ★

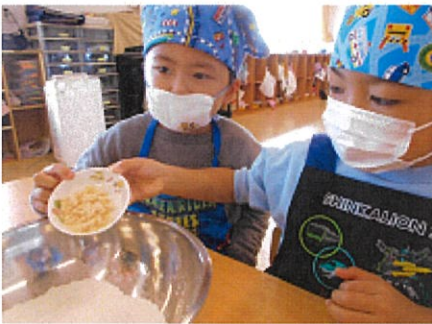
～ つき組 クッキング～



2022年1月21日(金)

1. パンの材料を混ぜます。

～小麦粉に砂糖・塩・ドライイースト・牛乳・バターを入れて混ぜます！！～



2. 一次発酵したパン生地のガス抜き！！

～パン生地の膨らみ具合に、みんな驚いていました★



生地を良くこねるとツルンとしてきます！その生地を温かいところに置いておくと大きく膨らみます★



《 みんなでガス抜き！！ 》



3. ベンチタイム！

～パン生地を休ませている間にパンの絵本の読み聞かせをしてもらいました★～

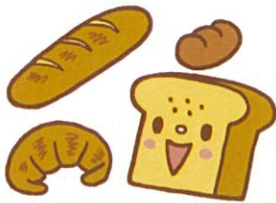


4. 自分のパン生地をもらい、自分だけのオリジナルのパン作り！

～丸くしたり、細長くしたり、薄く伸ばしたり...みんな自由に作ります★～



どんなパンにしようかな・・・



丸いパンにしようかな・・・



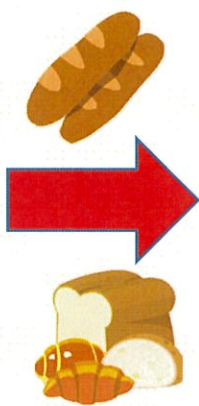
自分だけのオリジナルパンが完成！！

～二次発酵をさせている間にお片付け☆～

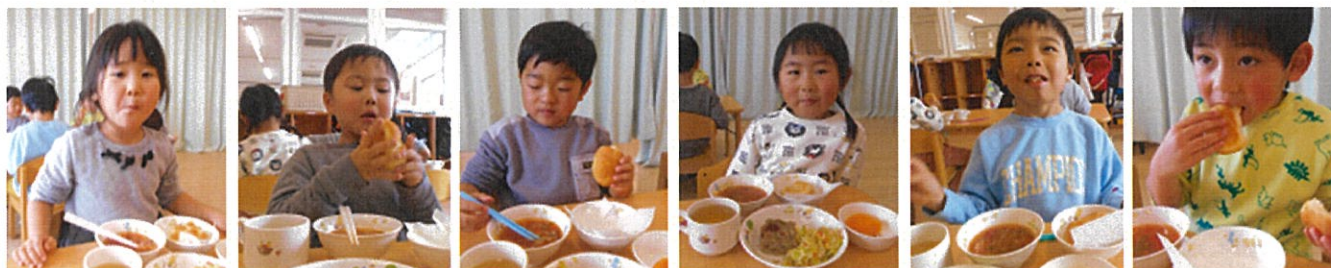


さすが「つき組さん」！上手にお片付けをしていました(＾▽＾)／

5. 二次発酵をして膨らんだパンをオーブンで焼き上げます！！ ～焼き立てのパンの香りは？「いいにおい♡♡」！！～



6. 焼き立てパンをみんな一緒に「いただきます」！！ ～自分で作ったパンのお味は？「とっても美味しい♡」～



手作りパンの作り方



材料(12個分)

- 強力粉 220g
- 薄力粉 30g
- 砂糖 25g
- 塩 3g
- ドライイースト 3g
- 牛乳 180g
- バター 25g

作り方

- ①強力粉・薄力粉・砂糖・塩・ドライイーストをボウルに入れる。
- ②①に牛乳を入れてよく混ぜる。
- ③②にバターを加え、パン生地の表面がツルンとするまで良く捏ねる。
- ④40℃/30分程ほど発酵させ、生地が膨らんだら空気を抜き(ガス抜き)、15分ほど休ませる(ベンチタイム)。
- ⑤パン生地を好きな形に形成し、40℃/30分程醗酵させる。
- ⑥パン生地が膨らんだら180℃/13～15分焼いて完成。

※醗酵時間はその日の天気や温度で変わってくるので、調整してください。
※焼く時間はオーブンによって調整してください。

