



★ パンとジャム作り ★

～ つき組 クッキング～



2023年2月7日(火)

1. パンの材料を混ぜて生地を作ります！

～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！！ 》

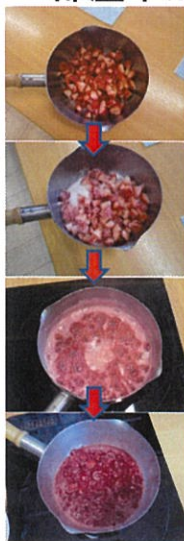




### 3. ベンチタイム！ その間にいちごジャムのいちごを切ります。 ～久しぶりの包丁でしたが、上手に切れました♪♪～



### 4. 切ったいちごにグラニュー糖をまぶして煮ていきます！！ ～部屋中がいちごの甘い香りになりました♪♪～





5. 次はいよいよ自分だけのオリジナルのパン作り！！  
～自分の好きな形…それぞれ自由に作ります★～

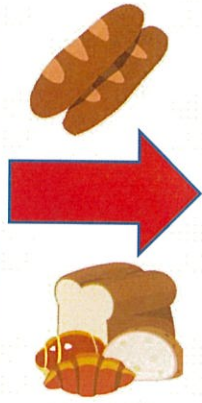


自分だけのオリジナルパンが完成！！





6. パンの二次発酵をしている間にお片付け✧  
～パンが膨らんだ様子を観察しました♪～

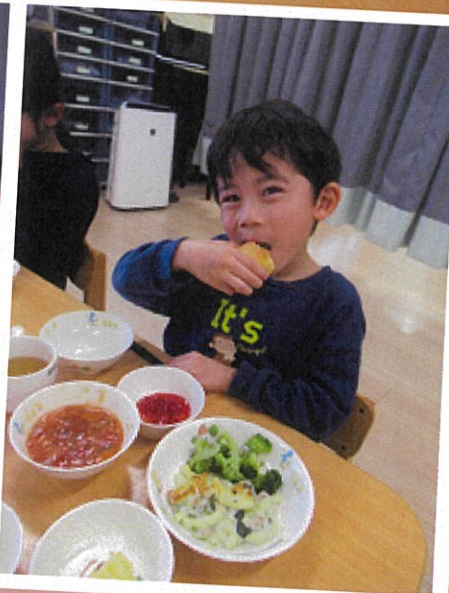


7. パンが焼き上がりました！！  
～焼きたてのパンのいい香り♡～





8. 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♡」～



生地作りは大人がしましたが、丸める作業は子どもたちも大喜びでした♪  
自分たちで作ったパンはとっても美味しかったです◎  
おかわりもたくさんしていました☆





## 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。



## いちごジャムの作り方



### 材料(約15人分)

- いちご 250g
- グラニュー糖 120g
- レモン汁 5g

### 作り方

- ①いちごはヘタを取って洗い、1cm角に切る。
- ②①のいちごにグラニュー糖をかけて10分ほど置く。
- ③いちごの水分が出てきたら火にかけ、弱火で煮る。
- ④アクを取りながら煮ていき、レモン汁を加える。
- ⑤いちごにトロミがついてきたらジャムの完成☆

※グラニュー糖はいちごの50~100%でお好きな甘さで作ってみてください。  
 ※ブルーベリーやキウイなど様々なジャムが出来ます。

