

# パンの作り方

～アレンジもしてみよう～

作・



# 「やってみよう！」と思った理由



わたしがこの課題にしたきっかけは、料理が好きだったからです。よく、自分でたまご焼きを焼いています。それは、図書館で、料理の本を見つけ、本を見ずにたまご焼きができるようになりました。他の本でパンのことが気になりました。そうしてパン作りをすることにしました。



きほん きじ

## 基本の生地の作り方(1)

パンといえば、生地がないとふつう、作れないですよ。では、「基本の生地」を作ってみましょう。

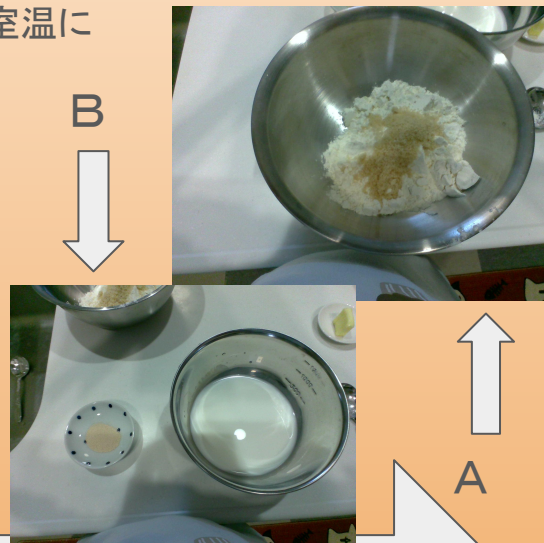
A 強力粉・・・200g 塩・・・3g 砂糖・・・15g を1つのボウルに合わせて置く。 B 牛乳 (室温にして)・・・100g 水・・・40g を1つのボウルに合わせて置く。

インスタント ドライイースト・・・小さじ ½ は、別にして置く。

C バター 10g 出してすぐ使うのなら、電子レンジで 500w10秒加熱する。

① Bのボウルにインスタント ドライイーストを入れてまぜないで軽くゆする。

Aをゴムべらでまぜる。 C 一切れ



つづく!!

# 基本の生地の作り方(2)

- ②ドライイーストがしずんだら、AにBを入れる。Bは、大さじ1残しておく。
- ③ゴムべらでAを混ぜる。      ④Aにバターをのせる。
- ⑤バターが見えなくなるまでぎゅっと30～50回にぎる。
- ⑥生地を広げて→半分にする→パンチ を30～50回繰り返す。
- ⑦半分にゴムべらや、カードで切って丸める。
- ⑧保存容器に生地がつかないように容器とそのフタにあぶらを手などでうすくぬって、生地を入れる。
- ⑨冷蔵庫に入れて8時間ほど置く。



# 丸い形のパンの作り方と手順

材料・・・基本の生地の半分

- ①「基本の生地」を4等分にする。 ②生地の切り口を上にして立てる。
- ③切り口を手で軽くつぶす。 ④手前からくるっと折ってはしっこを合わせる。
- ⑤ ④で合わせた所を上にしてたてにおき、もう一度手前からくるっと折ってはしっこを合わせる。
- ⑥手でそっと形を整えて合わせる。
- ⑦アルミホイルを敷いた天板にとじ目を下向きにして並べ、オーブントースター 1200wで7分。

# パンのアレンジをしてみよう！



わたしは、左のようにハリネズミにアレンジしました。ハサミで針を、チョコで目や、鼻を作りました。結構簡単できるのでやってみてください。

## パンを作った感想



パンの生地を作るのは大変 ということがわかりました。また、パンの形をかえれるのを知りました。パンを作っている工場や、お店は大変なんだなと思いました。

